EN Instructions for Use

DE Bedienungsanweisung

FR Instructions d'utilisation



F45CONVAPX

F45PROVAPX

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your Steam oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the Steam oven to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging 

The packaging bears the Green Dot mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used. Keep all packaging away from small children as it may present suffocation/choking hazard.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to op timise component material recovery and recycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to h ave such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting it off and disposing of it.

Contents

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Warning! The front surface of the oven may be covered in a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be installed close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges and the back of the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase (household) current, 230-240V ~ 50Hz.

If the oven is to be installed on a permanent basis it must be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to persons, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

Before the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the “Oven cleaning” section.

During installation, follow the instructions supplied separately.

Safety Instructions



- **Warning!** Do not leave the oven unsupervised.
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- Overheated fat and oil can easily catch fire. Heating oil in the cooking space to sear meat is dangerous and should not be done. Never try to extinguish burning oil or fat with water (danger of explosion)! Smother the flames with a damp cloth and keep all doors and windows closed.
- **Warning!** Do not use alcohol to cook in the oven. It can cause the overheating of the food. Danger of explosion!
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Use the safety locks.
- **Warning!** During use the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. **RISK OF BURNS!**
- **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam and water drops coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.**
- **Warning!** Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**

Safety Instructions

This oven is exclusively for domestic use!

The appliance is designed for use in the home for preparing food. No liability is assumed for any damage caused by improper or incorrect use.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- Do not pour spirits (e.g. brandy, whisky, schnapps, etc.) over hot food. Danger of explosion!
- Accessories such as wire racks and trays, etc. get hot in the cooking space. Always wear protective gloves or use oven cloths.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The racks can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

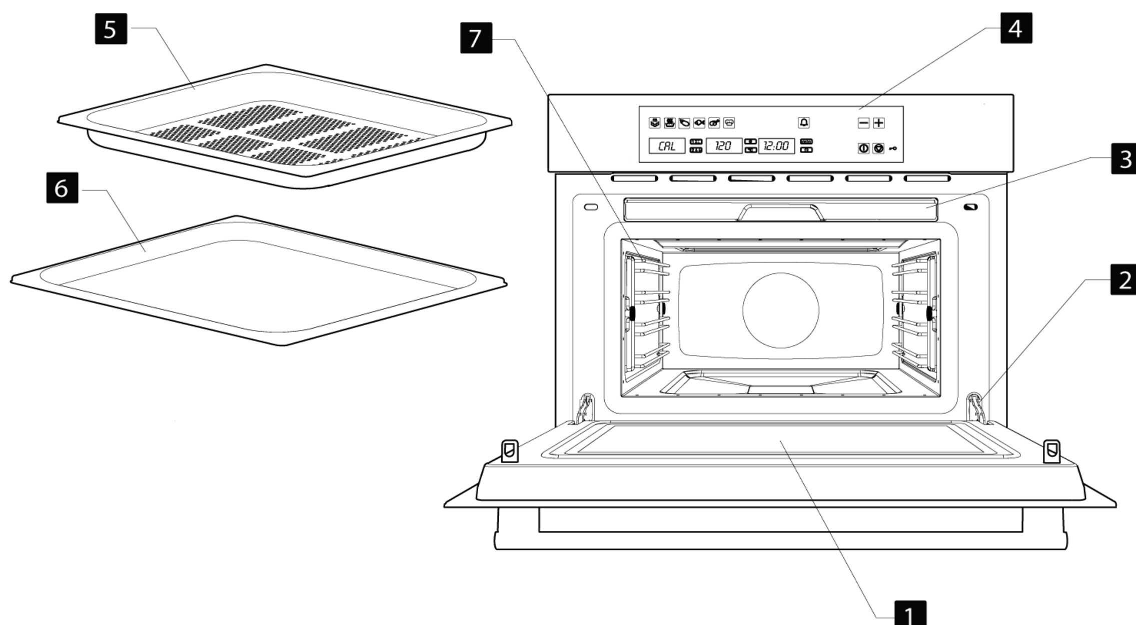
Cleaning:

- The appliance will remain hot for some time after it is switched off and cool down only slowly to room temperature. Please allow sufficient time for the appliance to cool down before, for instance, cleaning it.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The door contact surfaces (the front of the cooking space and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section “Oven Cleaning and Maintenance”.

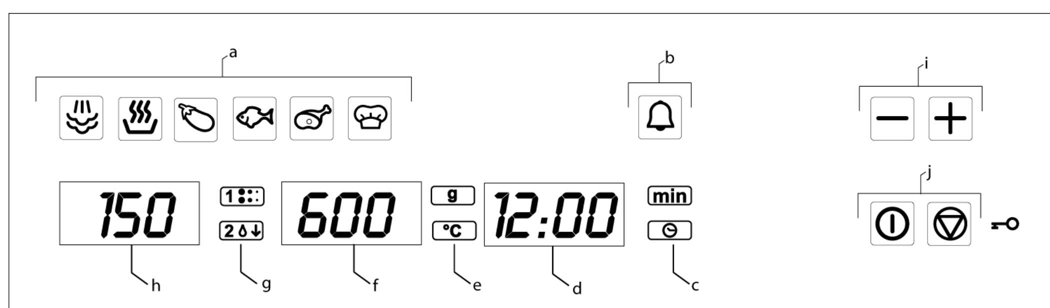
Repairs:

- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.

Description of your oven



1. – Door window glass
2. – Safety catches
3. – Lamp bulb
4. – Control panel
5. – Baking tray
6. – Perforated baking tray
7. – Shelf guides



a. – Function lights
b. – Timer light
c. – Clock / Duration / Food type lights
d. – Clock / Duration / Food type display and key
e. – Temperature / Food group key
f. – Temperature / Food Group display and key
g. – Water Level / Descale lights
h. – Water Level / Descale display and key
i. – "+"and "–" keys
j. – Start and Stop keys

Basic settings

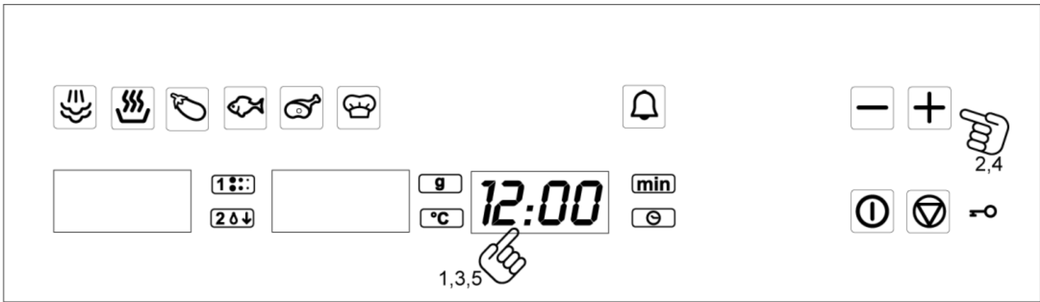
Initial Settings

After your steam oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.

The oven will not operate until the clock, and the water hardness parameter is set.

To set the clock and the water hardness parameter value proceed as described in the following chapters.

Setting the clock



To set the clock, proceed as follows:

1. Press the **Clock** key. The hour numbers will start to flash (not necessary if your Steam oven is first plugged in or after a power failure).
2. Press the "**+**" and "**–**" to set the correct hour value.
3. Press again the **Clock** key to set the minutes. The minute numbers will start to flash.
4. Press the "**+**" and "**–**" to set the correct minute value.
5. To finish, press the **Clock** key again.

Hiding/Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by pressing the **Clock** setting key for 3 seconds. The dots that separate the hours and minutes will flash but the rest of the clock display will be hidden.

If you want to see the clock display again, press the **Clock** setting key again for 3 seconds.

Water Hardness setting

The appliance features a system that automatically indicates when it is time to descale.

The system can be optimised for households with very soft water (also through using a water softening appliance) and very hard water, by changing the user settings to the relevant range of water hardness (see table below).

To set the water hardness parameter, proceed as follows:

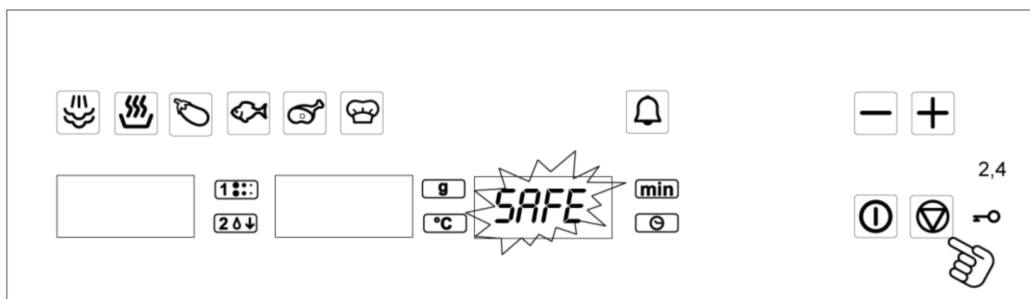
1. Press the **Descale** key. The hardness number will start to flash on the Descale display (not necessary if your Steam oven is first plugged in or after a power failure).
2. Press the "**+**" and "**–**" to set the correct water hardness parameter value, according to the below table.
3. Press the **Descale** key to set the parameter. The Descale display switches off.

Type	Water hardness				Display
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°dF]	German deg. [°dH]	
Soft water	0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8	1
Medium water	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	2
Hard water	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	3

Basic settings

Safety blocking

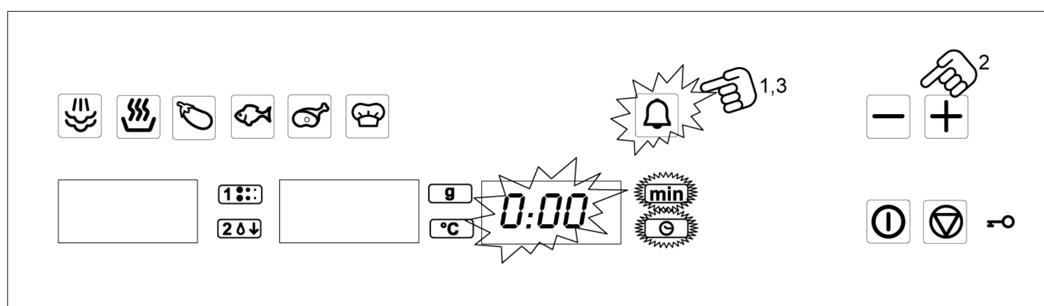
The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).



1. To block the oven, press the **Stop** key for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display** will show the word “SAFE”. The oven is blocked in this state and cannot be used.
2. To unblock the oven, press the **Stop** key again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display** will show the time again.

Timer

The timer functions like an egg timer. It can be used at any time and independently of all other functions.



To set the Timer proceed as follows:

1. Press the **Timer** key. The function key lights up and the Clock display starts blinking.
2. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the Timer value.
3. Press the **Timer** key to validate. The Timer will start counting-down.

When the set time has elapsed the oven will emit three beeps that will be repeated every 30 seconds or until the **Timer** or **Stop** keys are pressed.

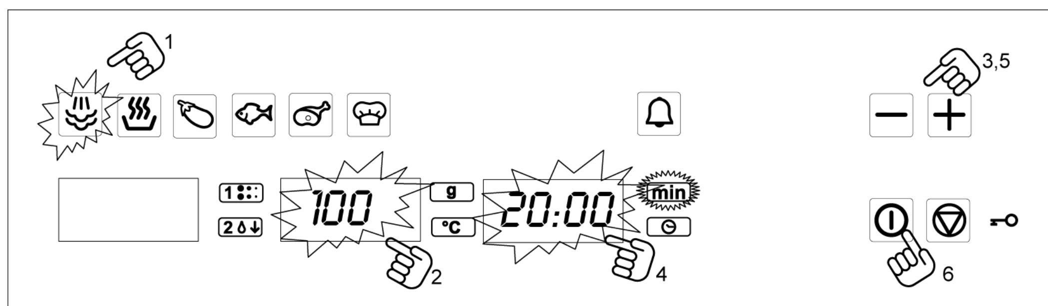
While the Timer is running the Timer light is on. The display and lights show the following:

1. If there is no function running, the Clock display shows the Timer counting-down.
2. If there is an active function, the displays and lights show the normal function parameters. To check the Timer’s remaining time press the Timer key. The Clock display will briefly show the Timer and resume the function indications after 10 seconds or once the Timer key is pressed again.

Basic functions

Steam function

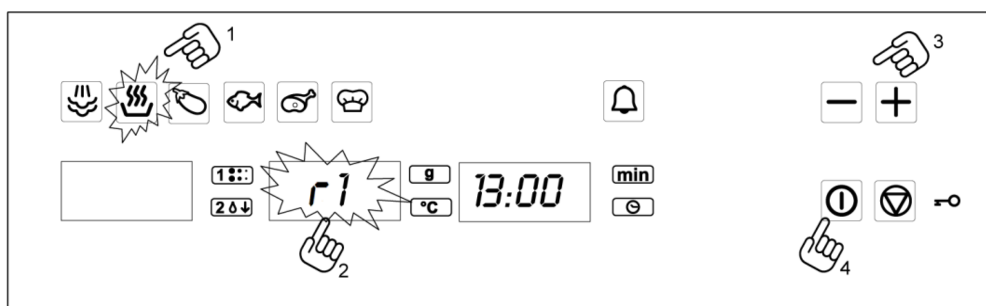
Use this function to cook all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. It is also suitable for extracting juice from berries and for simultaneous defrosting and cooking of vegetables.



1. Press the **Steam Function** key. The function key lights up.
2. Press the **Temperature** key to set the desired value. The respective light will start to flash. If you do not press this key, the oven operates at 100 ºC.
3. To change the Temperature press the “**+**” and “**–**” keys.
4. Press the **Duration** key to change the operating time. The respective light will start to flash. This setting is optional. Please jump to point 6 if you don’t want to set duration.
5. Select the operating time you want by pressing the “**+**” and “**–**” (for example, to 20 minutes).
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Regenerating & Sterilising

Use this function to regenerate plate dishes and ready-made meals as well as to sterilise and boil down fruit.



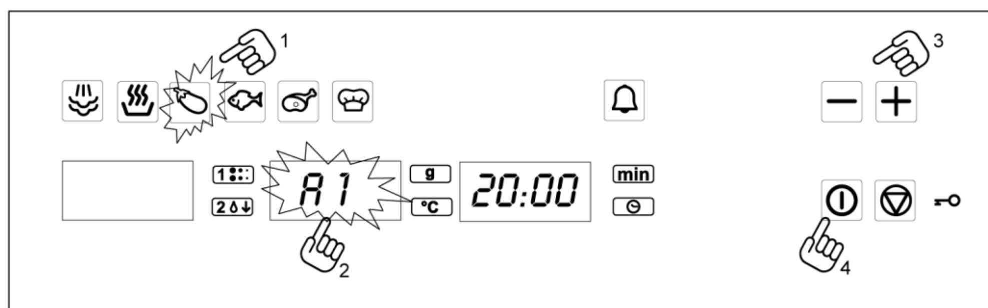
1. Press the **Regenerating Function** key. The function key lights up.
2. Press the **Food group key** to change the food type. The respective light will start to flash.
3. To change the Programme press the “**+**” and “**–**” keys, e.g. “r 01” (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Programme	Type of Food	Temperature ºC	Time (min)	Instructions
r 1	Plate dishes	100°C	13	
r 2	Ready-made meals / frozen	100°C	18	Remove lid from container and put on rack.
r 3	Beans	100°C	35	**Sterilising:** The times and temperatures refer to 1L preserving jars.
r 4	Cherries	80°C	35	
r 5	Plums	90°C	35	

Special Functions

Cooking Vegetables

Use this function cook the vegetables described in the table below.



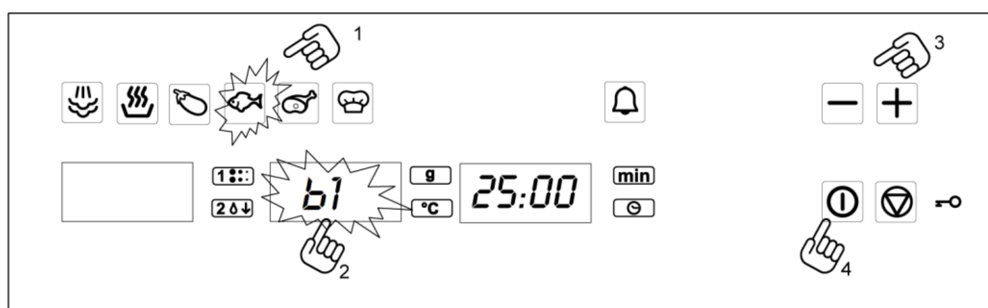
1. Press the **Cooking Vegetables** function key. The function key lights up.
2. Press the **Food group key** selection key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press "**+**" and "**–**" keys to change the programme, e.g. "A 1" (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Cooking Vegetables programmes, temperature and standing times.

Programme	Type of Vegetable	Temperature ºC	Time (min)
A 1	Broccoli / florets	100°C	20
A 2	Cauliflower / florets	100°C	25
A 3	Potatoes / pieces	100°C	25
A 4	Snow peas	100°C	15
A 5	Asparagus	100°C	25

Cooking Fish

Use this function cook the fish types described in the table below.



1. Press the **Cooking Fish** function key. The function key lights up.
2. Press the **Food group key** selection key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press "**+**" and "**–**" keys to change the programme, e.g. "b 1" (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

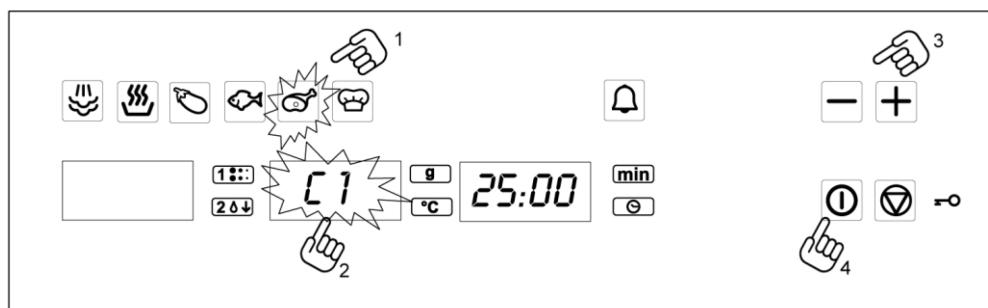
The following table shows the Cooking Fish programmes, temperature and standing times.

Programme	Type of Fish	Temperature ºC	Time (min)
b 1	Trout	80°C	25
b 2	Shrimp	90°C	15
b 3	Fish filet	80°C	18
b 4	Mussels	100°C	25
b 5	Lobster	100°C	30

Special Functions

Cooking Meat

Use this function cook the meat types described in the table below.



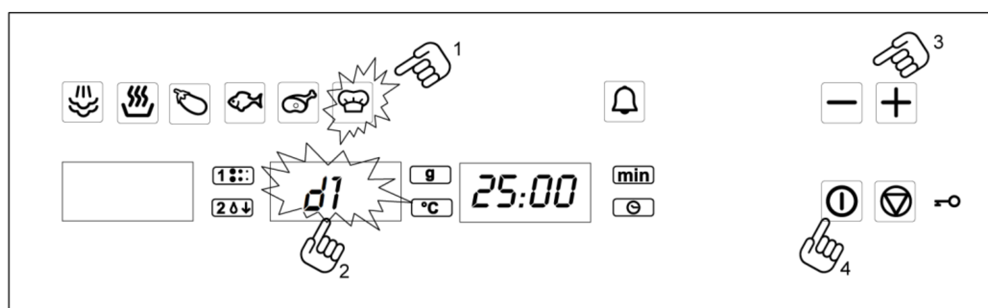
1. Press the **Cooking Meat** function key. The function key lights up.
2. Press the **Food group key** selection key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press "**+**" and "**–**" keys to change the programme, e.g. "C 1" (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Cooking Meat programmes, temperature and standing times.

Programme	Type of Meat	Temperature ºC	Time (min)
C 1	Chicken breast	100 ºC	30
C 2	Smoked pork loin / pieces	100 ºC	45
C 3	Turkey escalope	100 ºC	20
C 4	Pork filet, whole	100 ºC	25
C 5	Vienna sausages	90 ºC	15

Cooking Side Dishes

Use this function cook the foods described in the table below.



1. Press the **Defrost & Cook** function key. The function key lights up.
2. Press the **Food group key** selection key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press "**+**" and "**–**" keys to change the programme, e.g. "d 01" (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Cook & Defrost programmes, temperature and standing times.

Programme	Type of Food	Temperature ºC	Time (min)
d 1	Sweet yeast dumpling	100 ºC	20
d 2	Yeast dumpling	100 ºC	25
d 3	Napkin dumpling	100 ºC	30
d 4	Rice	100 ºC	35
d 5	Lentils	100 ºC	40

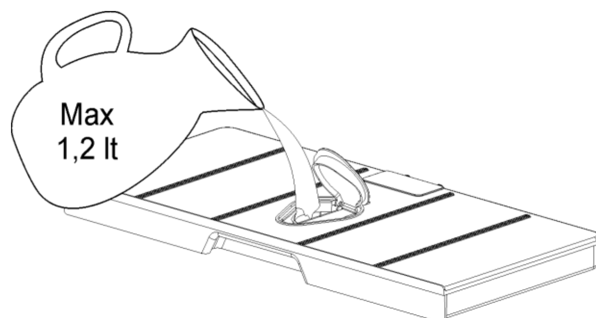
Water feeding

Filling the water tank

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up to the ”MAX” mark with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located above the cavity (approximately 1L).

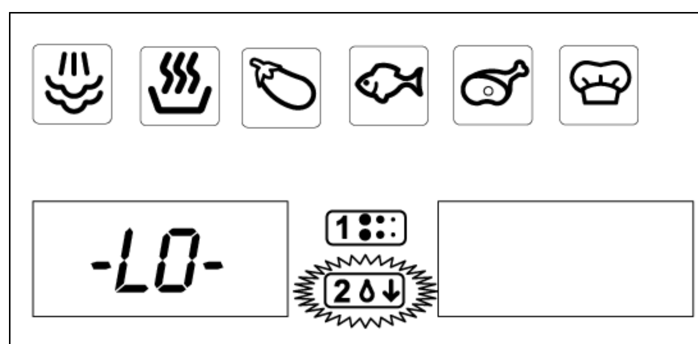
If the indication “rES” appears, it means that the water tank was not properly inserted.



Refilling the water

The contents of the water tank normally suffice for one cooking session of 50-60 minutes.

If, however, the water tank needs to be refilled, the Water refill light switches on.



Only fill the water tank up to a maximum of 0.5 litres to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.

Emptying the water tank

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

While the water is being pumped the display shows “PUMP”.

This message stays on until the temperature of the water reaches 75º C before it can be pumped back to the water tank.

Warning: the water in the tank may be hot. Danger of burns!

After the water is pumped back to the water tank, the display will show the message “DEP” requiring the following actions:

1. Remove and empty the water tank.
2. Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
3. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely.

IMPORTANT NOTE: It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle. This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the warning “**DEP**”.

This warning can be cleared by pressing the **Stop** key and proceed with the new cooking cycle without removing and emptying the water tank.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the **Stop** key is pressed to gradually release the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word “VAP”.

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

At this point:

- The steam generation is interrupted.
- The cavity walls and the water tank are still very hot**. Danger of burning!**
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start** key.

Altering parameters

The operating parameters (time and temperature) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, press “**+**” and “**–**” keys. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the temperature, press the Temperature Selection key and the display and respective light start to flash. Alter the parameter by pressing the “**+**” and “**–**” keys and confirm by pressing the Temperature Selection key again.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key twice.

You will then hear 3 beeps and the message “End” will appear on the **display.**

When the oven is working...

End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press the **Stop** key to finish the cooking cycle the oven starts the steam-reduction function.

This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word “**VAP**”.

At the end of this process you will hear three beeps and the display will show the word “**End**”.

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop** key is pressed.

The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.

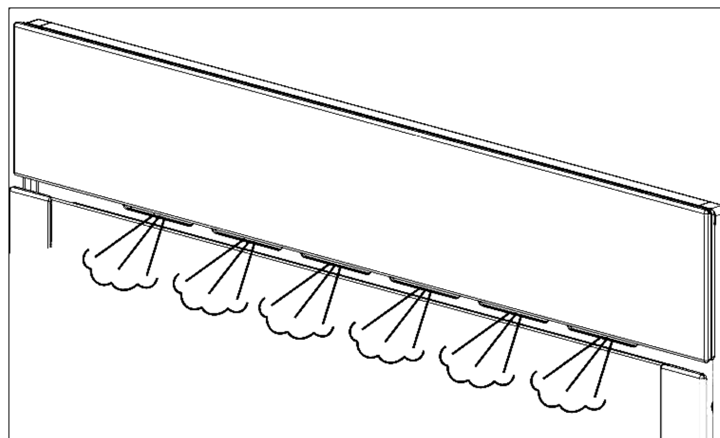
When the display shows the word “DEP”, this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

Steam Flow

It is normal to have an intermittent steam flow, coming out from the oven front.

This is especially noticeable in winter time or in high moisture environments.



Residual water in the oven

To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth.

Usage, tables and tips

Use of accessories

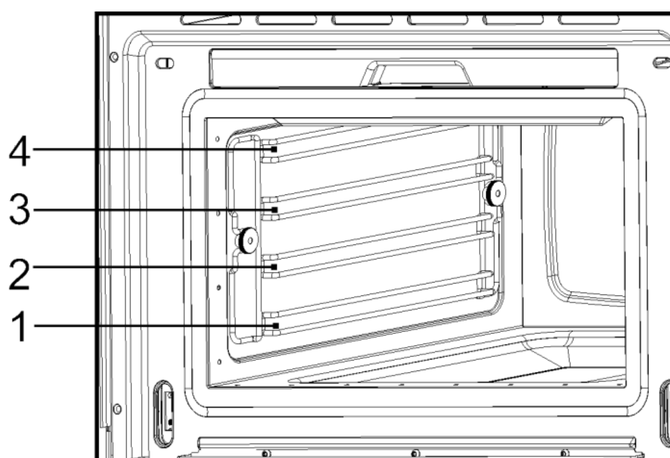
The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the first level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes and dumplings.

The rack is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods.



Fish

Fish	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Gilthead sea bream	800-1200 g	80	30-40	Perforated	2
Trout	4 x 250 g	80	20-25	Perforated	2
Salmon filet	500-1000 g	80	15-25	Perforated	2
Salmon trout	1000-1200 g	80	25-35	Perfor ated	1/2
King prawns	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Green-shell mussel	1000-1500 g	100	25-35	Perforated	2
Halibut filet	500-1000 g	80	20-25	Perforated	2
Cockles	500-1000 g	100	10-20	Perforated	2
Lobster	800-1200 g	100	25-30	Perforated	1/2
Cod filet	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Blue mussel	1000-1200 g	100	15-25	Perforated	2
Lake trout	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Tuna filet	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Pike perch	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2

Usage, tables and tips

Meat

Meat	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Chicken leg	4-10	100	40-45	Perforated	2
Chicken breast	4-6	100	25-35	Perforated	2
Smoked pork loin	500g – 1000 g	100	40-50	Perforated	2
Turkey escalope	4-8	100	20-25	Perforated	2
Pork filet, whole	4-8	100	20-30	Perforated	2
Sausages		80-100	10-15	Perforated	2

Eggs

Eggs	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Eggs in Glass	100	10-15	Rack	2
Eggs, hard	100	15	Rack	2
Eggs, soft	100	10-12	Rack	2

Side dishes

Side dishes	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Pearl barley + Liquid	200g + 400 ml	100	30-35	Rack, glass bowl	2
Semolina + Liquid	200g + 300 ml	100	10-20	Rack, glass bowl	2
Lentils + Liquid	200g + 375 ml	100	20-50	Rack, glass bowl	2
Rice + Liquid	200g + 250 ml	100	25-40	Rack, glass bowl	2

Usage, tables and tips

Vegetables

Vegetables		Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Eggplant/Aubergine	in slices	100	15-20	Perforated	2
Beans		100	35-45	Perforated	2
Broccoli	florets with stalk	100	25-30	Perforated	2
Broccoli	florets without stalk	100	15-20	Perforated	2
Cauliflower	florets	100	25-30	Perforated	2
Cauliflower	whole head	100	40-45	Perforated	1
Peas		100	30-35	Perforated	2
Fennel	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Fennel	cut in half	100	20-30	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very small	100	20-25	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very big	100	45-50	Perforated	2
Potatoes without skin	in pieces	100	20-25	Perforated	2
Turnip	in sticks	100	20-25	Perforated	2
Snow peas		100	15-20	Perforated	2
Carrots	in slices	100	25-30	Perforated	2
Corn cobs		100	50-60	Perforated	2
Bell peppers	in stripes	100	12-15	Perforated	2
Hot pepper		100	12-15	Perforated	2
Mushrooms	in quarters	100	12-15	Perforated	2
Leeks	in slices	100	10-12	Perforated	2
Brussels sprouts		100	25-35	Perforated	2
Celery	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Asparagus		100	20-35	Perforated	2
Spinach		100	12-15	Perforated	2
Celery stalks		100	25-30	Perforated	2
Courgette	in slices	100	12-18	Perforated	2

Dumplings

Dumplings	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

Usage, tables and tips

Desserts

Desserts	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Stewed apples	500-1500 g	100	15-25	Not perforated	2
Stewed pears	500-1500 g	100	25-30	Not perforated	2
Crème brûlée		80	20-25	Rack - bowl	2
Crème caramel		80	25-30	Rack - bowl	2
Yogurt		40	4-6 hrs.	Rack - bowl	2
Stewed peaches	500-1500 g	100	15-20	Not perforated	2

Fruit (Sterilising/Boiling down)

Fruit	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Pears	4-6 1l glasses	100	30-35	Rack	1
Cherries	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Peaches	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Plums	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1

Regenerate

Warming-up	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Plate dishes	1-2	100	12-15	Rack	2
Plate dishes	3-4	100	15-20	Rack	2
Ready-made meals		100	15-20	Rack	2

Blanch

Vegetables	Quantity	Temperature ºC	Time min.	Container	Level
e.g. Beans, Leek		100	10-12	Perforated	2
Curly Kale	1000-2000 g	100	12-16	Perforated	2
Savoy cabbage	10-20	100	12-15	Perforated	2
White cabbage, whole	2000-2500 g	100	30-45	Perforated	1
Tomatoes, peeled		80	12	Rack	2

Usage, tables and tips

Defrost

Vegetables / Side dish		Temperature ºC	Time min.	Container	Level
Broccoli	florets with stalk	100	15-20	Perforated	2
Mixed vegetables		100	15-20	Perforated	2
Spinach leaves	portions	100	10-15	Not perforated	2
Cauliflower	florets	100	15-20	Perforated	2
Peas		100	15-25	Perforated	2
Curly kale	bigger portion	100	25-35	Not perforated	2
Carrots	in slices	100	15-20	Perforated	2
Brussels sprouts		100	20-25	Perforated	2
Asparagus		100	25-30	Perforated	2
Ready-made meals		100	as required	Rack	2
Bread		100	10-25	Rack	2
Rice		100	15-25	Not perforated	2
Lentils		100	15-20	Not perforated	2
Noodles		100	15-20	Not perforated	2

Two level cooking

Some suggestions:

When cooking with two levels the grill always belongs to the 2nd or 3rd level of insertion from the bottom to the top.

This way the usual vessels of porcelain, Jena glass or of stainless steel can be put inside the oven.

The container of cooking perforated or not, will be inserted in the 1st level from the bottom. It can also be cooked with two grills.

Different cooking times are controlled this way:

Foods that need a longer cooking time should be placed in the upper area of the oven. Foods with a shorter cooking time should be placed on the 1st level.

One example: Vegetables, potatoes and fish.

Place the vegetables and potatoes in any suitable container on the rack inserted in the 2nd or 3rd level.

Insert the fish in the 1st level.

When using the perforated tray to cook fish, the non-perforated tray must be inserted in the bottom of the appliance to collect liquid dripping from the fish. This way the appliance is kept clean.

Time: Vegetables and potatoes 25-35 Min.

Time: Fish – depending on type – 15-25 Min.

Select the longest cooking time. Because of the different levels the food is ready at the same time, without any over cooking.

Care and maintenance

Cleaning the cooking space

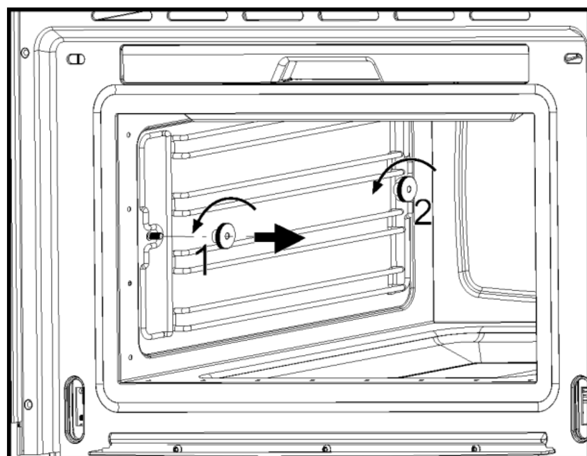
Avoid using abrasive cleaners such as scouring pads, steel wool, etc. as they can damage the surface.

Wipe the cooking space clean using a damp cloth whilst the appliance is still warm. Finish off by drying the cooking space.

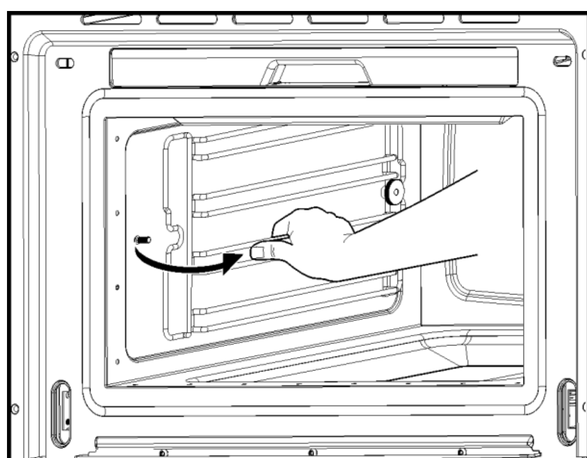
For ease of cleaning, the shelf guides can be removed (see the following chapter).

Removing the shelf guides

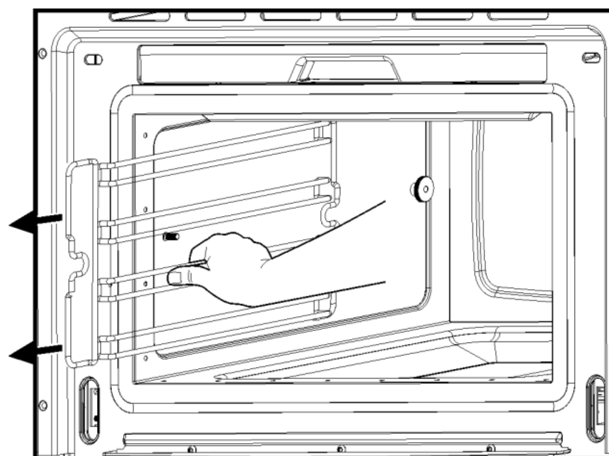
Unscrew and remove the knurled nuts 1 in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.



Unscrew and loosen the knurled nuts 2 in the back of the shelf guides in an anti-clockwise direction. Do not completely remove these nuts.



Pull the shelf guides to the inside of the cavity and remove from the front.

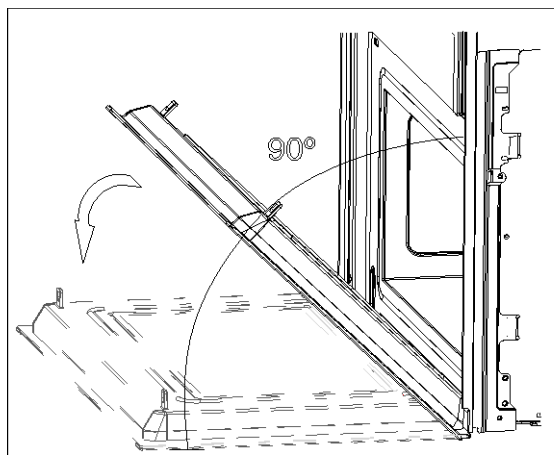


To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the screws in the front. Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

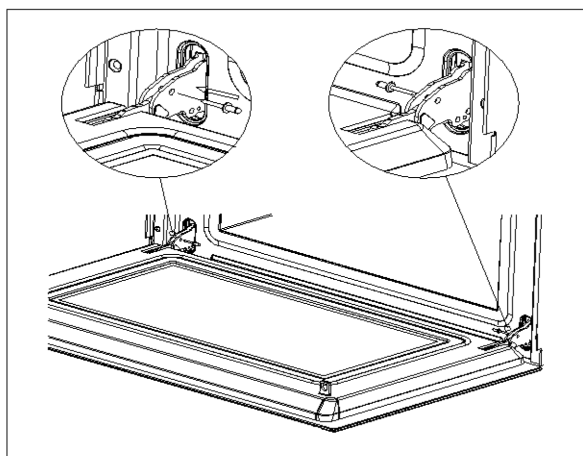
Care and maintenance

Removing the appliance door

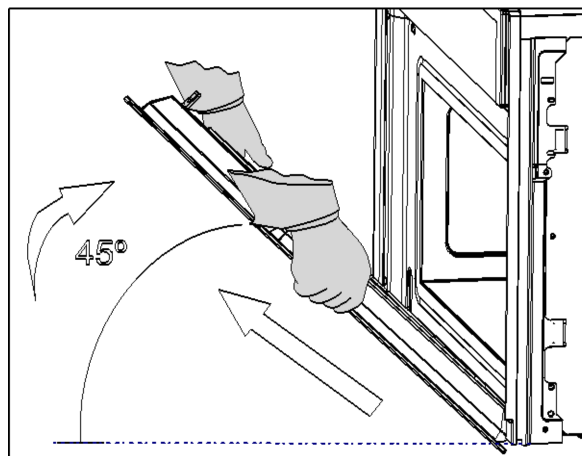
1. Open the appliance door as far as it will go.



2. Insert 2 pins inside the holes in the hinges.



3. Close the appliance door just enough that it can be lifted out.



4. To reassemble, push the hinges into the holes from the front.

5. Open the appliance door as far as it will go and remove the pins.

Care and maintenance

Descaling

Whenever steam is produced, irrespective of the hardness of the local water supply (i.e. the limescale content of the water), limescale is deposited inside the steam generator.

The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4×30 minutes per week, the appliance must be descaled (depending on water hardness) roughly as follows:

Water hardness	Descale after about
Very soft	18 months
Medium	9 months
Very hard	6 months

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the Descale light stays on. If the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the Descale light starts to flash. If once again the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the oven functioning is blocked, the Descale light stays on and the display shows “CAL” blinking.

IMPORTANT NOTE: Failure to descale the appliance will likely impair the functioning of or cause damage to the appliance.

Suitable descaling solutions

For descaling, use the descaling solution “durgol”.

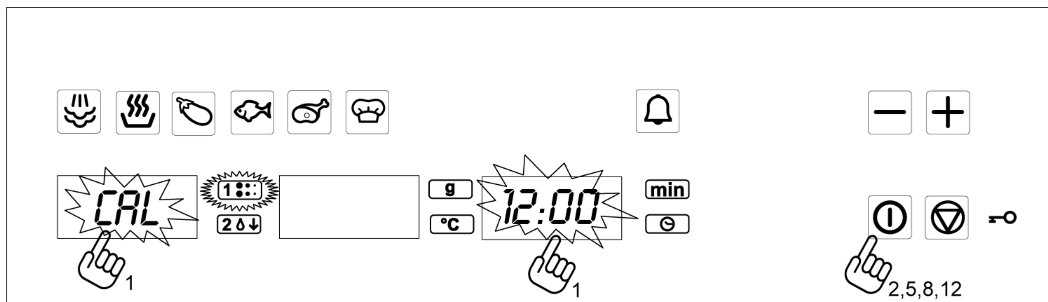
This solution allows a professional and careful descaling of your appliance. Available at Customer Care Centres.

Warning! Do not use vinegar or vinegar-based products as they can cause damage to the oven’s internal circuit.

Traditional descaling solutions are not appropriate because they can contain foaming agents.

Care and maintenance

Descaling procedure



Warning: For safety reasons, the descaling process cannot be interrupted.

The appliance can be descaled with the appliance door open or closed. The appliance must be in idle state prior to starting the descaling cycle.

To run a descaling cycle proceed as follows:

1. Press the **Descale and the Clock/Duration** key at the same time. The display shows “**CAL**” and there is an intermittent beep.
2. Press the **Start** key.
3. When the display shows “**0.5L**”, remove the water tank.
4. Pour 0.5 litres of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
5. Press the **Start** key. The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.
6. When the Descale display shows “**1.0L**” flashing and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
7. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
8. Press the **Start** key. The first rinsing cycle starts.
9. When the Descale display shows again “**1.0L**” flashing and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
10. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
12. Press the **Start** key. The second rinsing cycle starts.
13. When the rinsing cycle has finished the display shows “**End**”.
14. Remove, empty and dry the water tank.

Oven cleaning

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a mild glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove limescale, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After use, remove any water on the bottom of the cooking space with a soft cloth. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the oven ventilation holes.

The glass lamp cover is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

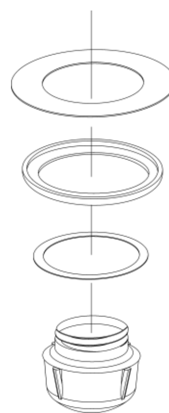
You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- **The display is not showing!** Check if:
- The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
- The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
- The plug is correctly fitted in the socket.
- The oven's power is switched on.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** This is not a problem.
- It has to do with the operating noises that can occur during the cooking process, e.g, by the water pumps in the steam generator.
- The steam inside the cavity produces a pressure build-up and sometimes the cavity walls may produce noise when they react to the pressure.
- This noises are normal, there is no problem.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
- You have selected the correct operating times and temperature setting.
- The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **If the message "Err_" appears in the display, please contact the Customer Care.**
- **The appliance still makes a noise after the cooking process is finished!** This is not a problem.
- The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!**
- If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Replacing the light bulb

To replace the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the light bulb **(2)**. Warning! **The bulb may be very hot.**
- Fit a new E14 230-240V/15W bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Displays

Displays			Description
Display 1	Display 2	Display 3	
Descaling			
1		(clock)	Soft water.
2	---		Medium water.
3	---		Hard water.
CAL	---		Appliance must be descaled.
			Flashing – descaling starts.
0.6L	---	(clock)	Feed 0.6 litre descaling solution into the water tank.
1.0L	---	(clock)	Feed 1 litre cold water into the water tank for rinsing.
Water tank			
rES	---/(Temperature or foodstuff group)	(Clock or time setting)	Indication that water tank is missing.
dEP	---	(Clock)	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
Special functions			
---	A1 to A5	(Time setting)	Special functions with predefined temperatures and times.
	b1 to b5		
	C1 to C5		
	d1 to d5		
Heating up			
---	r1 to r5	(Time setting)	Special functions with predefined temperatures and times.
Steam reduction			
VAP	---	(Clock)	Indication that steam reduction process is ongoing.
PUMP	---	(Clock)	Indication that cold water is entering the boiler and hot water is being pumped to the water tank.
System warnings			
---	LAMP	(Clock)	Damaged lamp.
---	HOt	(Clock)	Temperature in the PCB is too high.
---	Err1	(Clock)	Error in the pressure sensor.
---	Err2	(Clock)	Error in the oven's temperature sensor.
---	Err3	(Clock)	Error in the boiler's temperature sensor.
---	Err4	(Clock)	Error in the boiler's level detectors.
---	Err5	(Clock)	Error in the water tank's level detectors.
---	Err6	(Clock)	Error in the water pump.

Technical characteristics

Description of Functions

Symbol	Function	Foods
	Steam	Cooking all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. Extracting juice from berries. Simultaneous defrosting and cooking of vegetables.
	Regenerating & Sterilising	Regenerating plate dishes and ready-made meals. Sterilising/boiling down fruit.
	Cooking Vegetables	Cooking different types of vegetables.
	Cooking Fish	Cooking different types of fish.
	Cooking Meat	Cooking different types of meat.
	Side Dishes	Cooking different types of side dishes.

Specifications

- AC Voltage .... (see characteristics plate)
- Power required .... 1500 W
- Exterior dimensions (W×H×D). .... 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D). .... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. .... 35 l
- Weight .... 32 kg

Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Dampfgarers gute Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung 

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden. Im Falle von vorhandenen Schäden, Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rückseite dieses Heftes.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Telefonnummer auf der Rückseite dieses Heftes.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet, 230-240V ~ 50Hz.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt „Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden. Erhitzen Sie deshalb kein Öl und Fett im Garraum. Versuchen Sie niemals brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr)! Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch und halten Sie alle Türen und Fenster geschlossen.
- **Achtung!** Benutzen Sie keinen hochprozentigen Alkohol zum Garen im Gerät. Es kann zu einer Überhitzung der Lebensmittel führen, Explosionsgefahr!
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.Benutzen Sie die Kindersicherung.
- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Gerätes. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.
- **Achtung!** Wenn Sie die Tür während oder nach dem Kochvorgang öffnen, können heißer Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.
- **Vorsicht!** Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Dieses Gerät ist für die Zubereitung der Lebensmittel im Haushalt geeignet. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden, die durch ungeeigneten oder unzulässigen Gebrauch entstehen.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Gießen Sie keinen Branntwein (z.B. Brandy, Whisky, Schnaps, usw.) über die warmen Speisen. Explosionsgefahr!
- Zubehör wie Roste und Backbleche usw. werden im Garraum sehr heiß. Benutzen Sie Topflappen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie immer Küchenhandschuhe, beim Umgang mit Geschirr und Gefäßen wenn Sie das Geräteinnere berühren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

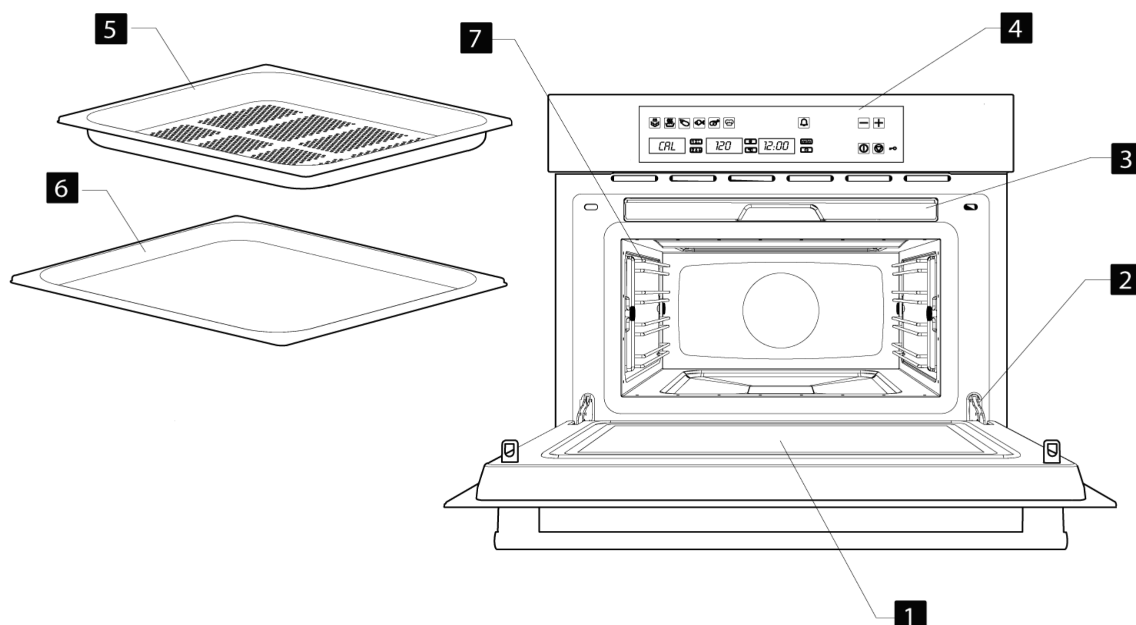
Reinigung:

- Nachdem das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt es für einige Zeit heiß. Bitte geben Sie genug Zeit zur Abkühlung bevor Sie, z.B, mit der Reinigung beginnen.
- Keine scharfen, aggressiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da Sie die Oberfläche verkratzen können. Das Glas kann zerstört werden..
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

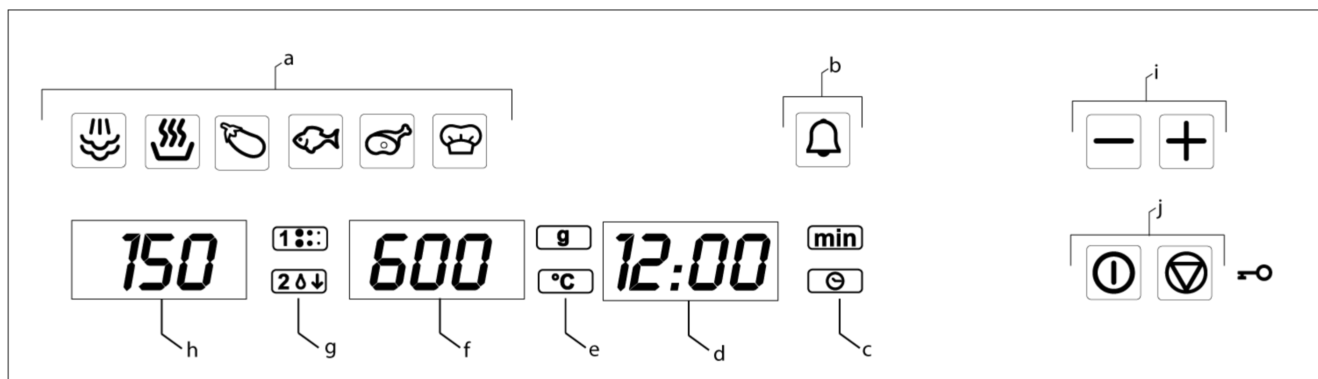
Im Falle einer Reparatur:

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Außerdem ist dazu Spezialwerkzeug notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Beschreibung des Gerätes



1. – Türglass
2. – Sicherheitsverriegelung
3. – Lampe
4. – Bedienblende
5. –Gelochtes Backblech
6. – Backblech
7. – Seitengitter



a. – Funktionsanzeigeleuchte
b. – Kurzzeitwecker
c. – Uhr-/ Zeitwahl-/ Lebensmittelleuchte
d. – Uhr-/ Zeitwahl-/ Lebensmittelanzeige und taste
e. – Temperatur- und Lebensmittelgruppentaste.
f. – Temperatur-/ Lebensmittelgruppenazeige und taste
g. – Wasserstand- und Entkalkungsleuchte
h. – Wasserstand-/ Entkalkungsanzeige und taste
i. – „+“ und „-“ Taste
j. – Start- und Stopptaste

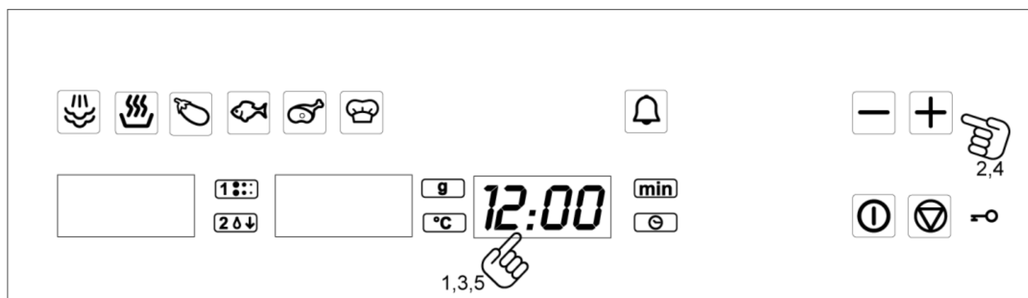
Grundeinstellungen

Anfangseinstellungen

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist.

Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden, bis die Uhrzeit, und die Wasserhärte eingestellt sind. Um die Uhr und die Wasserhärte einzustellen, bitte gehen Sie wie folgt vor.

Uhr einstellen



Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Drücken Sie die **Uhr**-Einstelltaste. Die Stundenzahl beginnt zu blinken (nicht nötig nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall).
2. Drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die **Uhr**-Einstelltaste, um die Minuten einzustellen. Sie beginnen zu blinken.
4. Drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die **Uhr**-Einstelltaste, um die Einstellung zu beenden.

Uhr ausblenden/anzeigen

Falls die Uhr Sie stört, können Sie diese ausblenden, indem Sie die **Uhr**-Einstelltaste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Punkte, welche die Stunden von den Minuten trennen, blinken weiter, solange die Uhr ausgeblendet ist.

Falls Sie die Uhr wieder anzeigen wollen, drücken sie die **Uhr**-Einstelltaste erneut 3 Sekunden lang.

Wasserhärte einstellen

Dieses Gerät hat ein System das Ihnen automatisch anzeigt wenn das entkalken nötig ist.

Das System kann für einen Haushalt mit sehr weichem Wasser (auch durch die Verwendung eines Wasserenthärtungsgerätes) oder mit sehr hartem Wasser (siehe folgende Tabelle) durch ändern der Wasserhärteeinstellungen optimiert werden:

Um den Wasserhärteparameter einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

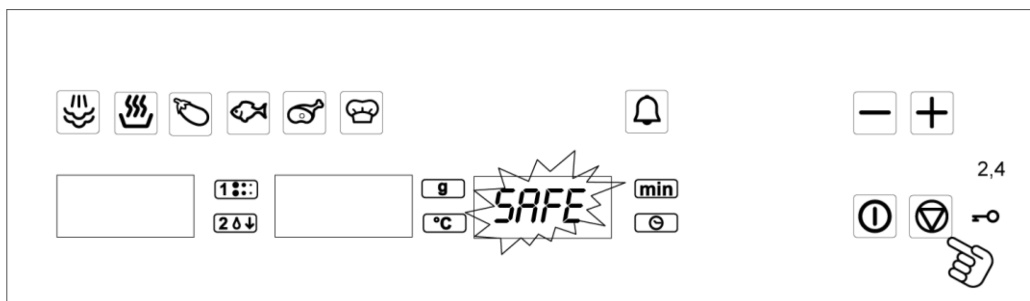
1. Drücken Sie die **Wasserstand-/ Entkalkungsanzeige und taste**. Die Härtezahl beginnt zu blinken (nicht nötig nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall).
2. Drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, um die Wasserhärte einzustellen, gemäß folgender Tabelle.
3. Drücken Sie die **Wasserstand-/ Entkalkungsanzeige und taste**, um die Parameter einzustellen. Die Uhr wird angezeigt.

Typ	Wasserhärte				Anzeige
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]	
Weiches Wasser	0 bis 150	0 bis 11	0 bis15	0 bis 8	1
Mittelhartes Wasser	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20	2
Hartes Wasser	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28	3

Grundeinstellungen

Sicherheitsverriegelung / Kindersicherung

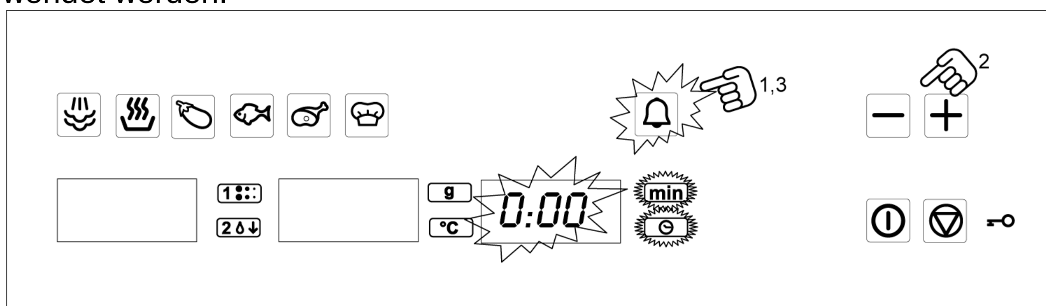
Der Betrieb des Gerätes kann blockiert werden (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).



1. Drücken Sie die Taste **Stop** 3 Sekunden um das Gerät zu blockieren. Daraufhin erklingt ein Signal, und auf der **Anzeige** erscheint das Wort „SAFE“. Das Gerät ist verriegelt und gestattet keinerlei Bedienung.
2. Drücken Sie die Taste **Stop** erneut 3 Sekunden um das Gerät zu entriegeln. Daraufhin erklingt ein Signal, und auf der **Anzeige** erscheint erneut die Uhrzeit.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann jederzeit und unabhängig von allen anderen Funktionen verwendet werden.



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Timer einzustellen:

1. Drücken Sie den **Kurzzeitwecker** . Die Funktionstaste leuchtet und die Uhranzeige blinkt.
2. Drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, um die Dauer des Timers einzustellen.
3. Zur Bestätigung, drücken Sie die Taste Kurzzeitwecker. Der Countdown.beginnt.

Wenn die definierte Dauer abgelaufen ist, ertönen 3 Signale, die sich alle 30 Sekunden wiederholen, bis die **Kurzzeit**- oder **Stopp**-Taste gedrückt wird.

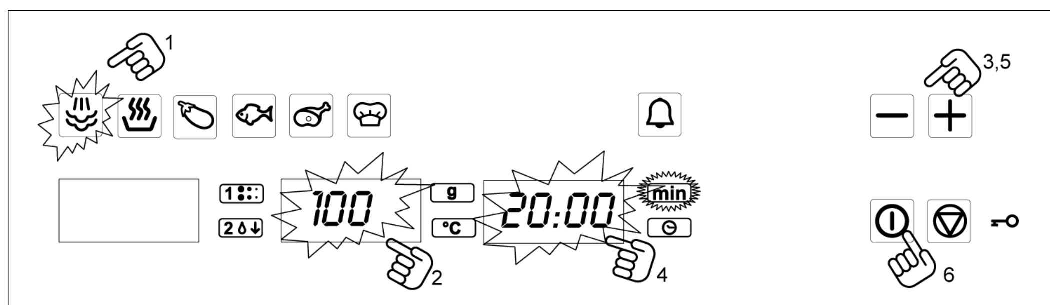
Während die Kurzzeit abläuft, leuchtet die Kurzzeitleuchte.

Wenn keine andere Funktion in Betrieb ist, steht auf der Uhranzeige der Countdown der Zeit.
Ist das Gerät in Betrieb, zeigen Anzeige und Leuchte des ablaufenden Funktionsparameters. Um die Kurzzeit zu sehen, drücken Sie die Kurzzeit- Taste. Auf der Uhranzeige erscheint für . 10 Sekunden die abgelaufene Zeit.

Grundfunktionen

Dampfgaren

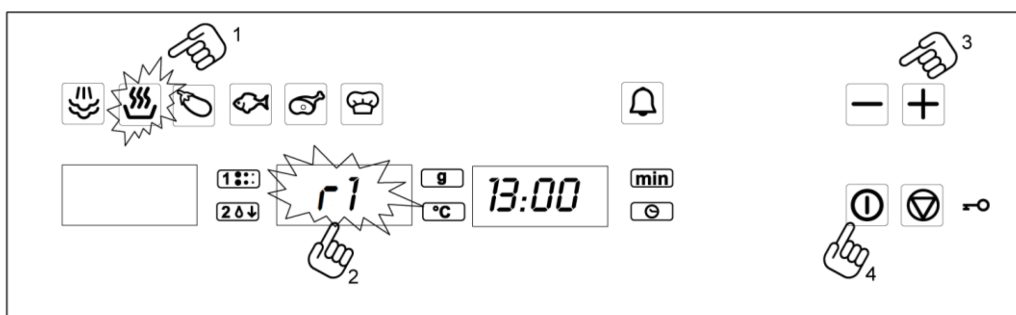
Benutzen Sie diese Funktion, um alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zu Garen. Ist auch geeignet zum Entsaften von Beeren und für das gleichzeitige Auftauen und Garen von Gemüse.



1. Drücken Sie die Taste **Dampfgaren**. Die Funktionstaste leuchtet.
2. Drücken Sie die Taste **Temperatur**, um die die gewünschte Temperatur zu wählen. Die entsprechende Leuchte blinkt. Wenn Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet das Gerät mit 100ºC.
3. Drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, um die Temperatur zu ändern.
4. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt. Diese Einstellung ist optional. Wenn Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, bitte gehen Sie direkt zum Punkt 6.
5. Drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, um die gewünschte Betriebsdauer zu wählen.
6. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Regenerieren & Sterilisieren

Benutzen Sie diese Funktion, um Teller- und Fertiggerichte zu regenerieren und um Gemüse und Obst zu sterilisieren.



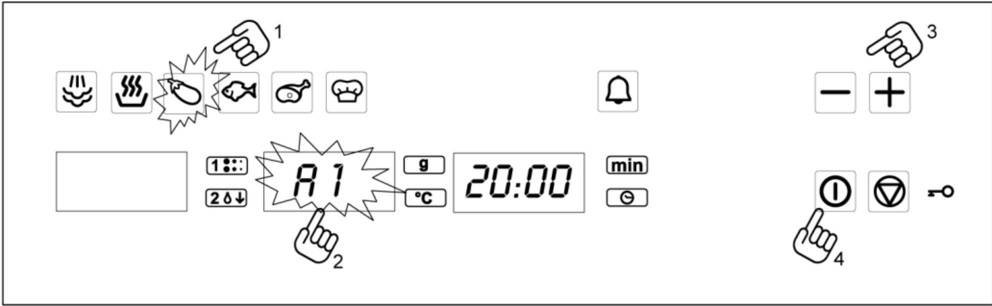
1. Drücken Sie die Taste **Regenerieren & Sterilisieren**. Die Funktionstaste leuchtet.
2. Drücken Sie die **Lebensmittelgruppentaste** um die Lebensmittelart zu ändern. Die entsprechende Leuchte blinkt.
3. Um das Programm zu ändern, drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, z.B. „r 1“ (siehe folgende Tabelle).
4. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Programm	Lebensmittel	Temperatur ºC	Zeit (min)	Hinweise
r 1	Tellergerichte	100°C	13	
r 2	Fertiggerichte / TK	100°C	18	Von dem Behälter den Deckel entfernen und auf den Rost in das Gerät stellen.
r 3	Bohnen	100°C	35	**Sterilisieren:** Die Zeiten und Temperaturen beziehen sich auf 1l Einmachgläser.
r 4	Kirschen	80°C	35	
r 5	Pflaumen	90°C	35	

Sonderfunktionen

Gemüse

Benutzen Sie diese Funktion, um die Gemüsearten der Tabelle zuzubereiten.



1. Drücken Sie die Taste **Gemüse**. Die Funktionstaste leuchtet.
2. Drücken Sie die **Lebensmittelgruppentaste** um die Lebensmittelart zu ändern. Die entsprechende Leuchte blinkt.
3. Um das Programm zu ändern, drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, z.B. „A 1“ (siehe folgende Tabelle).
4. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

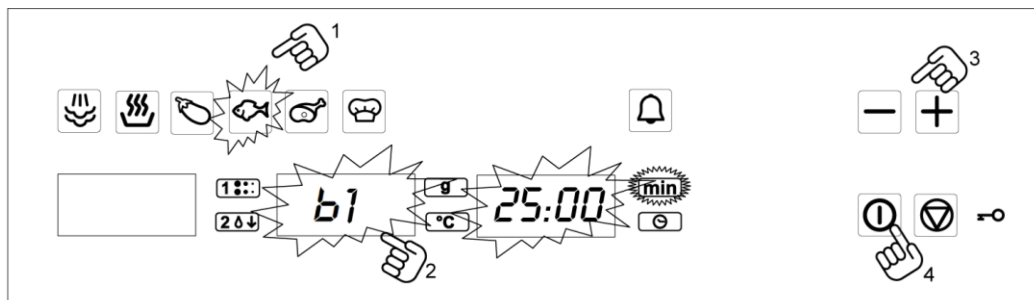
Die folgende Tabelle zeigt die Programme für Gemüse.

Programm	Gemüseart	Temperatur ºC	Zeit (min)
A 1	Broccoli / Röschen, Fenchel/Streifen, Sellerie/Streifen, Auberginen/Scheiben, Zucchini/Scheiben	100°C	20
A 2	Blumenkohl / Röschen,Fenchel/halbiert, Kohlraben/Stifte, Karotten/Scheiben, Stangensellerie/Scheiben	100°C	25
A 3	Kartoffeln / Stücke,Kartoffeln ganz/sehr klein, Rosenkohl/klein,Bohnen/sehr fein	100°C	25
A 4	Kaiserschoten, Paprikaschoten/Streifen, Peperoni, Pilze/Viertel, Porree/Stücke, Spinat	100°C	15
A 5	Spargel, Erbsen,	100°C	30

Sonderfunktionen

Fisch

Benutzen Sie diese Funktion, um die Fischarten der Tabelle zuzubereiten.



1. Drücken Sie die Taste **Fisch**. Die Funktionstaste erleuchtet.
2. Drücken Sie die **Lebensmittelgruppentaste** um die Lebensmittelart zu ändern. Die entsprechende Leuchte blinkt.
3. Um das Programm zu ändern, drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, z.B. „b 1“ (siehe folgende Tabelle).
4. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

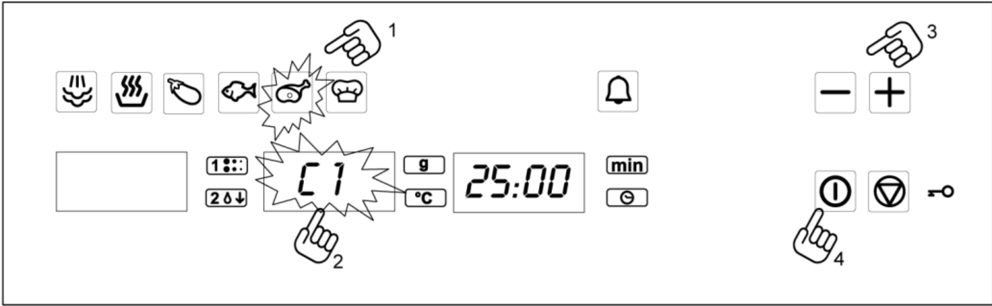
Die folgende Tabelle zeigt die Programme für Fisch.

Programm	Fischart	Temperatur ºC	Zeit (min)
b 1	Forelle	80°C	25
b 2	Garnelen	90°C	15
b 3	Fischfilet	80°C	18
b 4	Muscheln	100°C	25
b 5	Hummer / TK	100°C	30

Sonderfunktionen

Fleisch

Benutzen Sie diese Funktion, um die Fleischarten der Tabelle zuzubereiten.



1. Drücken Sie die Taste **Fleisch**. Die Funktionstaste leuchtet.
2. Drücken Sie die **Lebensmittelgruppentaste** um die Lebensmittelart zu ändern. Die entsprechende Leuchte blinkt.
3. Um das Programm zu ändern, drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, z.B. „C 1“ (siehe folgende Tabelle).
4. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

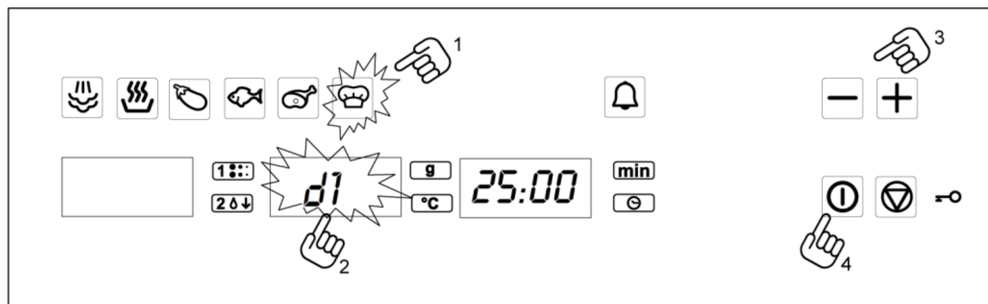
Die folgende Tabelle zeigt die Programme für das Fleisch.

Programm	Fleischart	Temperatur ºC	Zeit (min)
C 1	Hähnchenbrust	100 º C	30
C 2	Kasseler / Stück	100 º C	45
C 3	Putenschnitzel	100 º C	20
C 4	Schweinefilet / ganz	100 º C	25
C 5	Würstchen / Wiener	90°C	15

Sonderfunktionen

Beilagen

Benutzen Sie diese Funktion, um Beilagen zuzubereiten.



1. Drücken Sie die Taste **Beilagen**. Die Funktionstaste erleuchtet.
2. Drücken Sie die **Lebensmittelgruppentaste** um die Lebensmittelart zu ändern. Die entsprechende Leuchte blinkt.
3. Um das Programm zu ändern, drücken Sie die „**+**“- und „**-**“-Tasten, z.B. „d 1“ (siehe folgende Tabelle).
4. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme für Beilagen.

Programm	Lebensmittel	Temperatur ºC	Zeit (min)
d 1	Dampfnudeln	100 º C	20
d 2	Hefeklöße	100 º C	25
d 3	Serviettenkloß	100 º C	30
d 4	Reis	100 º C	35
d 5	Linsen	100 º C	40

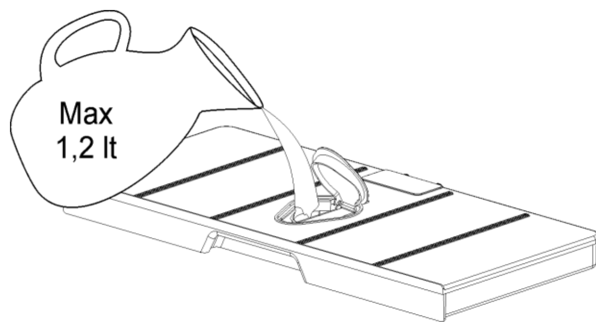
Wasser einfüllen

Wassertank füllen

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser bis zu der "MAX" Markierung füllen und bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.ca. 1l

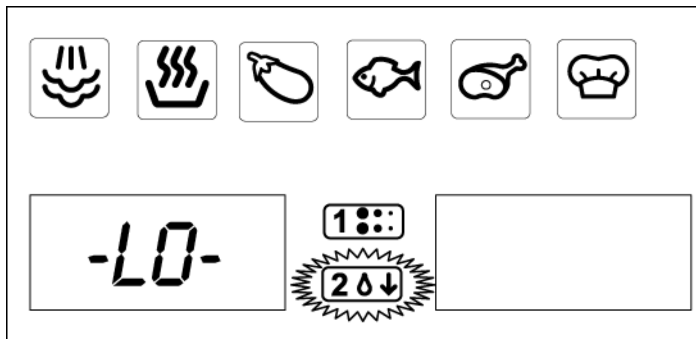
Der Hinweis „rES“ bedeutet das der Wassertank nicht richtig platziert ist.



Wasser nachfüllen

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, leuchtet die Wassertankleuchte.



Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu seien, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft. **GEFAHR DES ÜBERLAUFENS!**

Wassertank entleeren

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

Während das Wasser abgepumpt wird steht auf der Anzeige „PUMP".
Diese Information wird so lange angezeigt bis das Wasser eine Temperatur von 75°C erreicht hat, bevor es wieder zurück in den Wassertank gepumpt wird.

Achtung: das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!

Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige „DEP“ Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist.

WICHTIGE ANMERKUNG: Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es vermeidet die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät.

Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht „DEP“.

Um diese Warnung zu löschen, drücken Sie die **Stopp** Taste und ein neuer Kochvorgang kann gestartet werden ohne die Entfernung und Entleerung des Wassertanks.

Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Start/Stopp** drücken.

Das Gerät hat eine Dampfabbaufunktion, die durch die Taste **Stopp** aktiviert wird. Der Dampfaustritt beim öffnen der Tür wird dadurch vermindert.

Es dauert ungefähr drei Minuten und während dieser Zeit steht **„VAP“** auf dem Display.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:

- **Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.**
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß**. Gefahr von Brandverletzungen!**
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls sie eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Betriebsparameter (Dauer und Temperatur) können geändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder falls der Garvorgang unterbrochen wurde. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Um die Dauer zu ändern, drücken Sie die „+“- und „-“-Tasten. Die neue definierte Dauer ist sofort gültig.
2. Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Temperaturwahltaste, die entsprechende Anzeige und Leuchte blinken. Drücken Sie die „+“- und „-“-Tasten um die Parameter zu ändern. Zur Bestätigung die Temperaturwahltaste drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie zweimal die Taste **Stopp**.

Daraufhin ertönen 3 Signale, und auf der **Anzeige** erscheint „End“.

Während des Betriebes...

Ende eines Kochvorgangs

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der **Stopp**-Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

Es dauert ungefähr 3 Minuten und während dieser Zeit steht in der Anzeige „**VAP**“

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

Die Signale wiederholen sich alle 30 Sekunden, bis die Tür geöffnet wird oder die **Stopp**-Taste gedrückt wird.

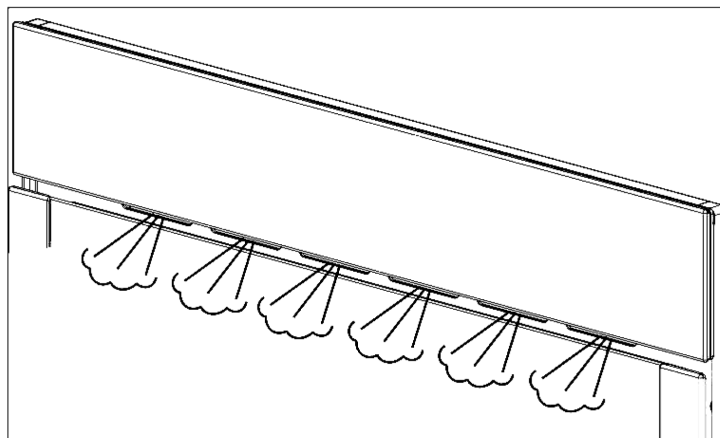
Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wen auf der Anzeige **„DEP“** erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

Dampfaustoss

Ein wechselnder Dampfaustoss ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.



Restwassermenge im Garraum

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden.

Tabellen und Tipps

Anwendung des Zubehörs

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Geflügel benutzt.

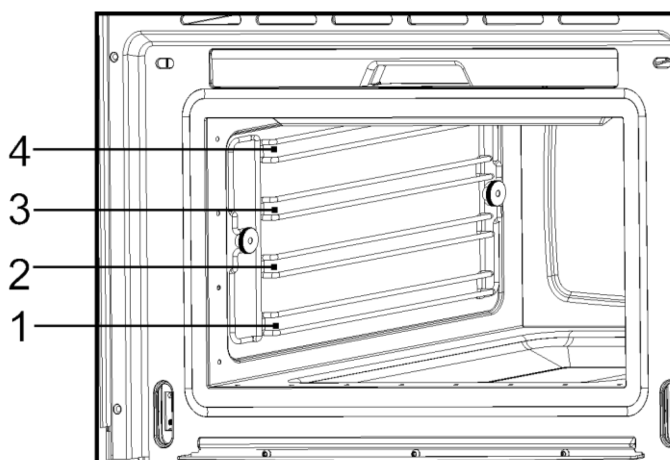
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B Kompott, Klöße und Quellgerichte.

Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genaue Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.



Fisch

Fisch	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Dorade	800-1200 g	80	30-40	gelocht	2
Forelle	4 x 250 g	80	20-25	gelocht	2
Lachsfilet	500-1000 g	80	15-25	gelocht	2
Lachsforelle	1000-1200 g	90	25-35	gelocht	1/2
Riesengarnelen	500-1000 g	90	15-20	gelocht	2
Grünschalmuscheln	1000-1500 g	100	25-35	gelocht	2
Heilbuttfilet	500-1000 g	80	20-25	gelocht	2
Herzmuscheln	500-1000 g	100	10-20	geloch	2
Hummer, TK	800-1200 g	100	25-30	gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000-1200 g	90	20-25	gelocht	2
Miesmuscheln	1000-1200 g	100	15-25	gelocht	2
Saibling	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2
Schellfisch	1000-1200 g	90	20-25	gelocht	2
Thunfischfilet	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Zander	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2

Tabellen und Tipps

Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Hähnchenbollen	4-10	100	40-45	gelocht	2
Hähnchenbrust	4-6	100	25-35	gelocht	2
Kasseler	500g -1000g	100	40-50	gelocht	2
Putenschnitzel	4-8	100	20-25	gelocht	2
Schweinefilet, ganz	4-8	100	20-30	gelocht	2
Würstchen		80-100	10-15	gelocht	2

Eier

Eier	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Ei im Glas	100	10-15	Rost	2
Eier, hart	100	15	Rost	2
Eier, weich	100	10-12	Rost	2

Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400ml	100	30-35	Rost, Glasschale	2
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300ml	100	10-20	Rost, Glasschale	2
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375ml	100	20-50	Rost, Glasschale	2
Reis + Flüssigkeit	200g + 250ml	100	25-40	Rost, Glasschale	2

Tabellen und Tipps

Gemüse

Gemüse/ frisch		Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Auberginen	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Bohnen		100	35-45	gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	25-30	gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stiel	100	15-20	gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	25-30	gelocht	2
Blumenkohl	ganzer Kopf	100	40-45	gelocht	1
Erbsen		100	30-35	gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20-30	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr klein	100	20-25	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr dick	100	45-50	gelocht	2
Kartoffeln o. Schale	in Stücken	100	20-25	gelocht	2
Kohlraben	in Stifte	100	20-25	gelocht	2
Kaiserschoten		100	15-20	gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25-30	gelocht	2
Maiskolben		100	50-60	gelocht	2
Paprikaschoten	in Streifen	100	12-15	gelocht	2
Peperoni		100	12-15	gelocht	2
Pilze	in Viertel	100	12-15	gelocht	2
Porree	in Scheiben	100	10-12	gelocht	2
Rosenkohl		100	25-35	gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Spargel		100	20-35	gelocht	2
Spinat		100	12-15	gelocht	2
Stangensellerie		100	25-30	gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12-18	gelocht	2

Klöße

Klöße	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Buchteln	100	20-30	ungelocht	2
Dampfnudeln	100	15-20	ungelocht	2
Hefeklöße	100	15-25	ungelocht	2
Semmelknödel	100	20-25	ungelocht	2
Serviettenkloß	100	25-30	ungelocht	2

Tabellen und Tipps

Desserts

Desserts	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Apfelkompott	500-1500 g	100	15-25	ungelocht	2
Birnenkompott	500-1500 g	100	25-30	ungelocht	2
Crème Brülèe		80	20-25	Rost-Schälchen	2
Crème Caramel		80	25-30	Rost-Schälchen	2
Joghurt		40	4-6 Std..	Rost-Schälchen	2
Pfirsichkompott	500-1500 g	100	15-20	ungelocht	2

Obst (Sterilisieren/Einkochen)

Obst	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Birnen	4-6 1l-Gläser	100	30-35	Rost	1
Kirschen	4-6 1l-Gläser	80	30-35	Rost	1
Pfirsiche	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1
Pflaumen	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1

Regenerieren

Aufwärmen	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Tellergerichte	1-2	100	12-15	Rost	2
Tellergerichte	3-4	100	15-20	Rost	2
Fertiggerichte		100	15-20	Rost	2

Blanchieren

Gemüse	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
z.B. Bohnen, Porree	1000-1200 g	100	10-12	gelocht.	2
Grünkohl	1000-2000 g	100	12-16	gelocht	2
Wirsingblätter	10-20	100	12-15	gelocht	2
Weißkohl, ganz	2000-2500 g	100	30-45	gelocht	1
Tomaten, abziehen		80	12	Rost	2

Tabellen und Tipps

Auftauen

Gemüse/ Beilagen		Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	15-20	gelocht	2
Balkangemüse		100	15-20	gelocht	2
Blattspinat	Portionsstücke	100	10-15	ungelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	15-20	gelocht	2
Erbsen		100	15-25	gelocht	2
Grünkohl	dicker Block	100	25-35	ungelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Rosenkohl		100	20-25	gelocht	2
Spargel		100	25-30	gelocht	2
Fertiggerichte		100	nach Bedarf	Rost	2
Brot		100	10-25	Rost	2
Reis		100	15-25	ungelocht	2
Linsen		100	15-20	ungelocht	2
Nudeln		100	15-20	ungelocht	2

Garen auf 2 Ebenen

Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört der Rost immer auf die 2. oder 3. Einschubleiste von unten.

Darauf können handelsübliche Gefäße aus Porzellan, Jena-Glas oder aus Edelstahl gestellt werden.

In die 1. Leiste von unten wird der ungelochte- oder gelochte Garbehälter eingeschoben.

Es kann auch mit zwei Rosten gegart werden.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

Lebensmittel die eine längere Garzeit benötigen gehören in den oberen Bereich des Dämpfers. Lebensmittel mit kürzeren Garzeiten werden dann in die 1. Leiste von unten eingeschoben.

Ein Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Gemüse und Kartoffeln in beliebigen Gefäßen auf den Rost in die 2. oder 3. Leiste von unten in das Gerät schieben.

Den Fisch auf die 1. Leiste von unten einschieben.

Wird für den Fisch der gelochte Garbehälter benutzt, muss der ungelochte Garbehälter auf den Boden des Gerätes gestellt werden um den herunter tropfenden Fischsud aufzufangen. Das Gerät bleibt so sauber.

Garzeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

Garzeit: Fisch – je nach Sorte – 15-25 Min.

Eingestellt wird die längste Garzeit, durch die unterschiedlichen Ebenen wird das Essen zur gleichen Zeit fertig, ohne dass etwas übergart ist.

Wartung

Reinigung des Innenraums

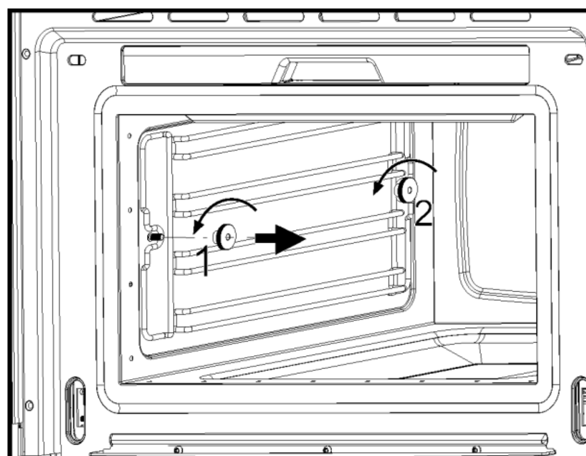
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.

Reinigen Sie das Garraum im warmen Zustand mit einem feuchteten Lappen Anschließend trocken wischen

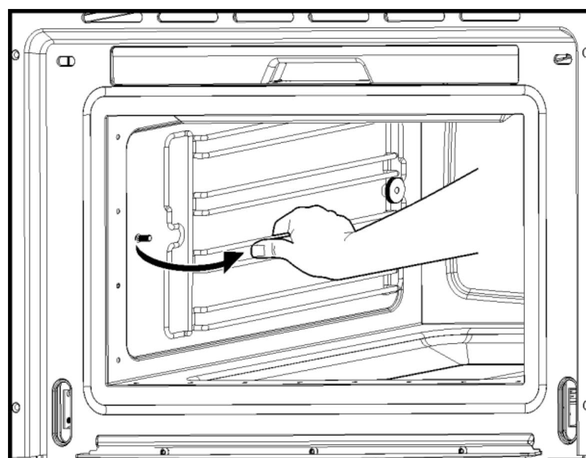
Zur einfacheren Reinigung, können die Seitengitter herausgenommen werde. (siehe folgende Kapitel).

Seitengitter aushängen

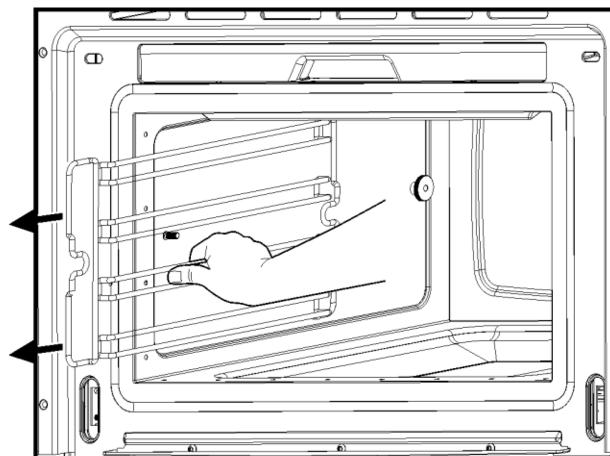
Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.



Die Rändelmutter 2 hinten an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn leicht losschrauben. Die Rändelmutter nicht herausnehmen.



Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.



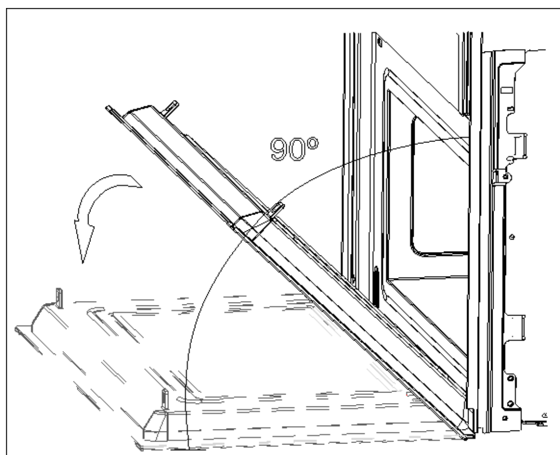
Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.

Die Rändelmuttern 1 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen, die Rändelmutter 2 festschrauben.

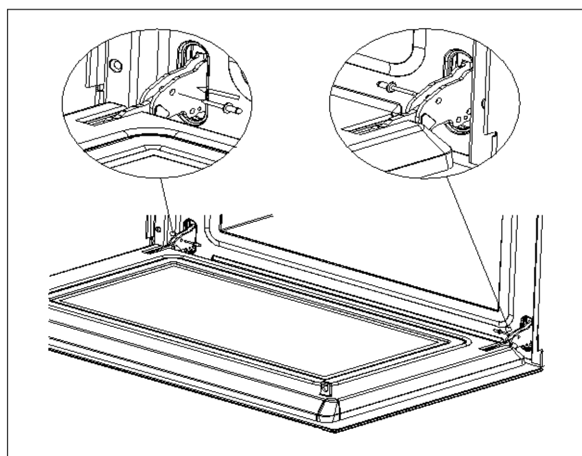
Wartung

Die Gerätetür herausnehmen

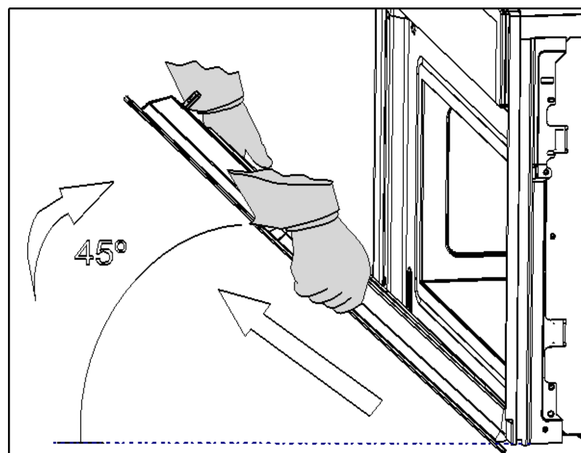
1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.



2. Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher der Türangeln ein.



3. Die Tür mit beiden Händen seitlich fassen und halb schließen. Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



4. Zum Einsetzen die Gerätetür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die Öffnungen am Gerät einschieben.

5. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und ziehen Sie die Bolzen heraus.

Wartung

Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Das Gerät entdeckt automatisch, wann das Entkalken notwendig ist. Es leuchtet die Entkalkungsleuchte. Falls das Entkalken nicht durchgeführt wird, blinkt die Leuchte. Sollten Sie nach weiteren Dämpfvorgängen das Gerät nicht entkalken, wird der Betrieb blockiert. Der Hinweis „CAL“ auf der Anzeige und die Leuchte blinken.

WICHTIGE ANMERKUNG: Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Drei Betriebsstunden bevor Ende, erscheint die Entkalkungsleuchte. Falls die Entkalkung in dieser bestimmten Zeit nicht durchgeführt wird, fängt dieselbe an zu blinken. Bei einer nicht Entkalkung in den darauf folgenden drei Betriebsstunden, führt es zu einen blockieren des Betriebssystems.

Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken das Entkalkungsmittel „durgol“.

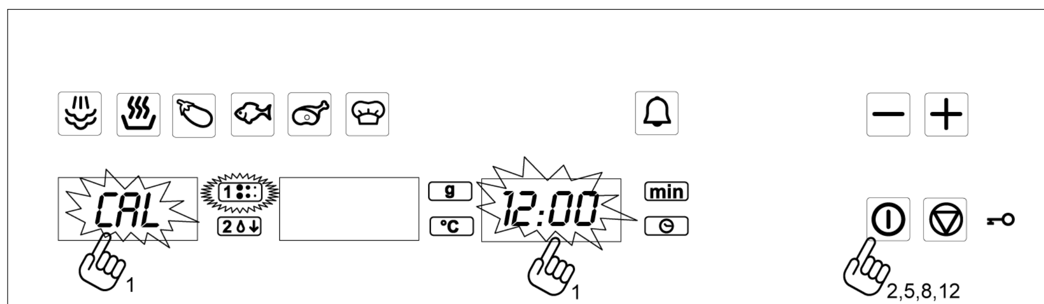
Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können Schaumbildende Zusätze enthalten.

Wartung

Entkalkungsprozess



Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsprozess nicht unterbrochen werden.

Das Gerät kann mit geöffneter oder geschlossener Tür entkalkt werden. Vor dem Entkalkungsprozess muss das Gerät im ausgeschaltetem Bereich sein Der Entkalkungsprozess wird wie folgt durchgeführt

1. Drücken Sie 5 Sekunden lang die **Wasserstand-/ Entkalkungsanzeige und taste** gleichzeitig mit die **Uhr-/ Zeitwahl-/ Lebensmittelanzeige und taste** an. Auf der Anzeige erscheint „**CAL**“ und ein Signal ertönt.

1a) Falls Sie das Prozess abbrechen möchten, in diesen Moment, die Stopp Taste drücken.

2. Drücken Sie die **Start** Taste.
3. Die Anzeige zeigt „**0.5L**“, den Wassertank entnehmen
4. 0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben (siehe folgenden Abschnitt).
5. Drücken Sie die **Start** Taste. Die Entkalkung beginnt und dauert ungefähr 20 Min.
6. Wenn auf dem Entkalkungsdisplay „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
7. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.
8. Drücken Sie die **Start** Taste. Die erste Spülung beginnt.
9. Wenn auf dem Entkalkungsdisplay wieder „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein neues Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
10. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder platzieren.

12. Drücken Sie die **Start** Taste. Die zweite Spülung beginnt.
13. Wenn die Spülung zu Ende ist, steht auf der Anzeige „**End**“.
14. Den Wassertank entfernen, entleeren und trocknen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Lassen Sie die Tür geöffnet , so dass der Garraum abkühlen und austrocknen kann.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungs-mittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher

Die Glasabdeckung der Lampe befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:

- die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).

- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:

- die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).

- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:

- der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
- der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist.

- **Während des Betriebs sind Geräusche zu hören!**

- Es handelt sich um Betriebsgeräusche die während der gesamten Dämpfzeit auftreten können z.B. durch das Wasserpumpen beim Dampferzeuger.
- Diese Geräusche sind normal, es gibt keine Probleme.

- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:

- Sie die richtige Temperatur und Betriebsdauer gewählt haben,
- Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes gegeben haben.

- **Falls auf der Anzeige "Err_" erscheint , bitte den Kundendienst kontaktieren.**

- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem.

- Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.

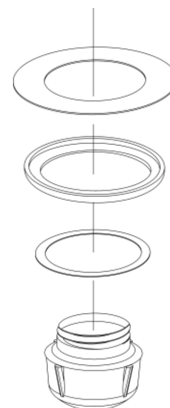
- **Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!**

- Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue E14 230-240V / 15W Lampe. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

Anzeigen

Anzeigen			Beschreibung
Display 1	Display 2	Display 3	
Entkalkung			
1		(Uhr)	Weiches Wasser.
2	---		Mittelhartes Wasser.
3	---		Hartes Wasser.
CAL	---		Gerät muss Entkalkt werden. Blinkend, Entkalkung beginnt.
0.5L	---	(Uhr)	0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.
1.0L	---	(Uhr)	1,0 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.
Wassertank			
rES	---/(Temperatur oder Lebensmittelgruppe)	(Uhr oder Zeitdauer)	Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks.
dEP	---	(Uhr)	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
Sonderfunktionen			
(Wasserstand)	A1 bis A5 b1 bis b5 C1 bis C5 d1 bis d5	(Zeitdauer)	Sonderfunktionen mit vordefinierten Temperaturen und Zeiten.
Aufwärmen			
(Wasserstand)	r1 bis r5	(Zeitdauer)	Sonderfunktionen mit vordefinierte Temperaturen und Zeiten.
Dampf Reduktion			
VAP	---	(Uhr)	Hinweis auf den laufenden Dampfabbauprozess.
PUMP	---	(Uhr)	Hinweis auf den Eingang des kalten Wassers im Kessel und Abfluss des heiβen Wassers zum Wassertank.
System Warnungen			
---	LAMP	(Uhr)	Beschädigte Lampe.
---	HOt	(Uhr)	Die Temperatur im PCB ist zu hoch.
---	Err1	(Uhr)	Fehler im Drucksensor.
---	Err2	(Uhr)	Fehler im Temperatursensor der Ofen.
---	Err3	(Uhr)	Fehler im Temperatursensor der Kessel.
---	Err4	(Uhr)	Fehler in den Ebenedetektoren des Kessels.
---	Err5	(Uhr)	Fehler in den Ebenedetektoren des Wassertanks.
---	Err6	(Uhr)	Fehler an der Wasserpumpe.

Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Dampfgaren	Alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zubereiten und aufwärmen. Beeren entsaften. Gemüse gleichzeitig auftauen und garen.
	Regenerieren & Sterilisieren	Teller- und Fertiggerichte regenerieren. Gemüse und Obst sterilisieren.
	Gemüse	Verschiedene Gemüsearten zubereiten.
	Fisch	Verschiedene Fischarten zubereiten.
	Fleisch	Verschiedene Fleischarten zubereiten.
	Beilagen	Verschiedene Arten von Beilagen zubereiten.

Spezifikation

- Wechselspannung .... (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung .... 1500 W
- Außenabmessungen (BxHxT). .... 595 x 455 x 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). .... 420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. .... 35 l
- Gewicht... 32 kg

Veuillez lire attentivement les indications contenues dans ce manuel. Elles vous aideront à obtenir de bons résultats lors de l'utilisation de votre four à vapeur.

CONSERVEZ LA DOCUMENTATION DE CET APPAREIL AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER À L'AVENIR.

Conservez toujours ce mode d'emploi à portée de main. Si vous confiez l'appareil à un tiers, joignez-y le mode d'emploi !

Instructions pour la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage 

L'emballage est marqué d'un point vert.

Utilisez les conteneurs adéquats afin d'éliminer tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène et le plastique. Les matériaux d'emballage pourront ainsi être recyclés.



Élimination des appareils usagés

La directive européenne n° 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) prévoit que les équipements ménagers ne peuvent pas être éliminés par la voie normale des poubelles municipales.

Les appareils hors service doivent être enlevés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et d'éviter les dommages éventuels pour la santé humaine et l'environnement. Le symbole représenté par une croix sur une poubelle s'applique à tous les produits afin de rappeler que ceux-ci doivent être enlevés séparément.

Les utilisateurs doivent contacter les autorités locales ou les points de vente afin d'obtenir des informations sur le lieu de stockage adéquat des anciens équipements ménagers électriques.

Rendez votre appareil inutilisable avant de l'éliminer. Détachez le câble de distribution, coupez-le et éliminez-le.

Veuillez lire attentivement les indications contenues dans ce manuel. Elles vous aideront à obtenir de bons résultats lors de l'utilisation de votre four à vapeur.

CONSERVEZ LA DOCUMENTATION DE CET APPAREIL AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER À L'AVENIR.

Conservez toujours ce mode d'emploi à portée de main. Si vous confiez l'appareil à un tiers, joignez-y le mode d'emploi !

Instructions pour la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage 

L'emballage est marqué d'un point vert.

Utilisez les conteneurs adéquats afin d'éliminer tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène et le plastique. Les matériaux d'emballage pourront ainsi être recyclés.



Élimination des appareils usagés

La directive européenne n° 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) prévoit que les équipements ménagers ne peuvent pas être éliminés par la voie normale des poubelles municipales.

Les appareils hors service doivent être enlevés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et d'éviter les dommages éventuels pour la santé humaine et l'environnement. Le symbole représenté par une croix sur une poubelle s'applique à tous les produits afin de rappeler que ceux-ci doivent être enlevés séparément.

Les utilisateurs doivent contacter les autorités locales ou les points de vente afin d'obtenir des informations sur le lieu de stockage adéquat des anciens équipements ménagers électriques.

Rendez votre appareil inutilisable avant de l'éliminer. Détachez le câble de distribution, coupez-le et éliminez-le.

Table des matières

Instructions d’installation

Avant l’installation

Vérifiez que la tension d’alimentation indiquée par la plaque d’identification correspond à la tension de votre réseau.

Ouvrez la porte et retirez **tous les accessoires** ainsi que les matériaux d’emballage.

Attention! La façade de l’appareil peut être recouverte d’un **plastique de protection**. Avant la première utilisation de l’appareil, retirez ce plastique avec précaution en commençant par le bas.

Assurez-vous que l'appareil n’est pas endommagé. Vérifiez que la porte fonctionne correctement et que la face intérieure de la porte et les parois de l’enceinte ne sont pas abîmées. Informez le service après-vente en cas de dommages constatés. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

N’UTILISEZ PAS L'APPAREIL si le câble ou la prise sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s’il a subi des dommages ou s’il est tombé. Contactez le service après-vente, le cas échéant. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

Posez l’appareil sur une surface plane et stable. Ne placez pas l'appareil à proximité d’éléments de chauffage, d’une radio ou d’un téléviseur.

Pendant l’installation, assurez-vous que le cordon électrique n’entre pas en contact avec de l’humidité, des objets tranchants ou le dos de l'appareil car les températures élevées peuvent endommager le cordon.

Attention: la prise électrique doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Après l’installation

L’appareil est équipé d’un cordon électrique et d’une prise pour un courant monophasé 230-240V ~ 50Hz

En cas de raccordement permanent, l’appareil doit être installé par un technicien qualifié. Dans ce cas, l’appareil doit être raccordé à un circuit équipé d'un rupteur bipolaire en laissant un espace minimal de 3 mm entre les points de contact.

ATTENTION: L’APPAREIL DOIT ABSOLUMENT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Le constructeur et le revendeur déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes, des animaux ou des objets en cas de non-observation constatée des présentes instructions d’installation.

L’appareil ne fonctionne que si la porte est bien fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l’intérieur de l’appareil et les accessoires en suivant les instructions de nettoyage au point « nettoyage et maintenance de l’appareil ».

Pendant l’installation, veuillez suivre les instructions livrées séparément.

Consignes de sécurité



- **Attention!** Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- **Attention!** Si vous remarquez de la fumée ou du feu, maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes. Éteignez l'appareil et débranchez le cordon électrique ou arrêtez l'alimentation de l'appareil.
- La graisse et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer facilement. Ne chauffez ni huile ni graisse dans le four. N'essayez jamais d'éteindre de la graisse ou de l'huile en feu avec de l'eau (risque d'explosion)! Éteignez les flammes avec un torchon humide et gardez toutes les portes et fenêtres fermées.
- **Attention!** Ne faites chauffer aucun alcool fort dans le four. Cela peut provoquer une surchauffe de l'alcool, risque d'explosion!
- **Attention!** L'utilisation de cet appareil est déconseillée aux personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas en possession de toutes leurs capacités corporelles, sensorielles ou intellectuelles. Les utilisateurs qui n'ont jamais utilisé l'appareil et qui ne le connaissent pas ou qui n'ont pas été initiés à son utilisation doivent être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Utilisez la sécurité-enfants.
- Lors de l'utilisation, l'appareil peut devenir très chaud. Soyez prudent et évitez tout contact avec les éléments de chauffage de l'appareil. **RISQUE DE BRÛLURE !**
- **Attention!** L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Gardez les enfants à distance de l'appareil.
- **Attention!** Si vous ouvrez la porte pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante et des gouttes d'eau peuvent s'échapper de l'appareil. Mettez-vous sur le côté ou reculez.
- **Attention!** Ne coincez jamais le cordon électrique d'un autre appareil électrique dans la porte de l'appareil. La gaine du câble peut fondre. **Risque de court-circuit!**

Consignes de sécurité

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique!

Cet appareil est destiné à la préparation de mets dans le cadre domestique. Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages occasionnés par une utilisation inadéquate ou interdite.

Si vous respectez les consignes, vous ne risquerez pas d'endommager l'appareil et éviterez toute autre situation dangereuse:

- Ne recouvrez pas et ne bouchez pas les trous ou la fente d'aération.
- Ne conservez aucun objet dans l'appareil qui, en cas de mise sous tension intempestive, peut représenter un danger.
- N'utilisez pas l'appareil comme garde-manger.
- Ne versez aucune eau de vie (par ex. Brandy, Whisky, Schnaps, etc.) sur les plats chauds. Risque d'explosion!
- Les accessoires comme la grille ou la plaque à pâtisserie etc. deviendront très chauds dans le four. Utilisez des maniques.
- Afin d'éviter les brûlures, portez toujours des maniques lorsque vous manipulez la vaisselle et les récipients en touchant l'intérieur de l'appareil.
- Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four. Cela peut causer des dommages, aux charnières en particulier. La porte supporte un poids maximal de 8 kg.
- Les grilles supportent un poids maximal de 8 kg. Ne dépassez pas ce poids afin d'éviter tout dommage.

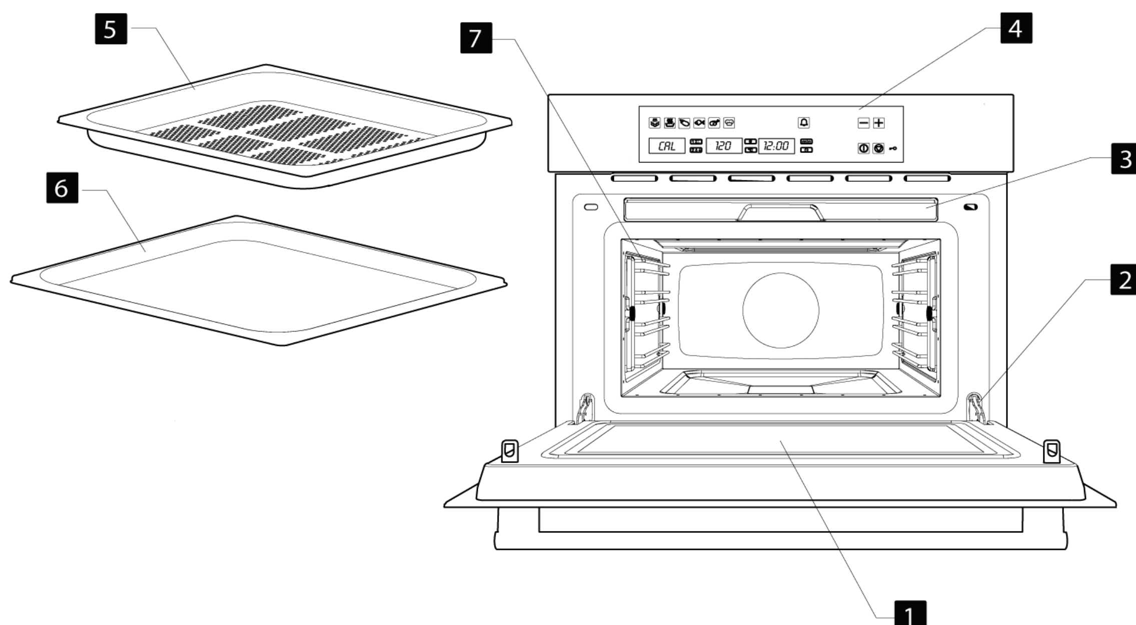
Nettoyage:

- Après l'extinction de l'appareil, celui-ci reste chaud encore un moment. Attendez que le four refroidisse avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de produit nettoyant fortement abrasif ou de raclette métallique pour nettoyer le verre de la porte du four car cela pourrait rayer sa surface. Cela peut aussi briser le verre.
- Les surfaces de contact de la porte (façade de l'enceinte de cuisson et face intérieure de la porte) doivent rester très propres afin de garantir un fonctionnement parfait.
- Veuillez suivre les instructions en matière de propreté au point « Nettoyage et maintenance de l'appareil ».

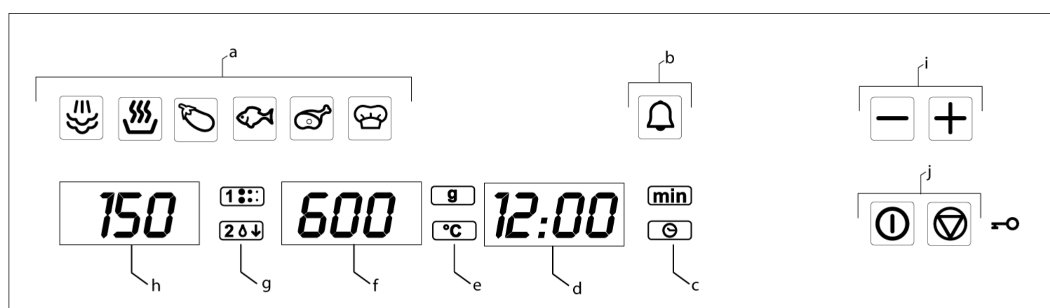
En cas de réparation:

- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un représentant autorisé ou par un technicien habilité à cette tâche afin d'éviter toute situation dangereuse. De plus, cette opération requiert un outillage spécifique.
- Les réparations et les travaux de maintenance, en particulier pour les pièces sous tension, ne peuvent être effectués que par un technicien autorisé par le fabricant.

Description de l'appareil



1. – Porte vitrée
2. – Fermetures de sécurité
3. – Ampoule
4. – Panneau de contrôle
5. – Recipiente sem furos
6. – Bac de cuisson perforé
7. – Rayonnages



a. – Voyant de fonctionnement
b. – Voyant de la minuterie
c. – Voyants de l'heure / de la durée / du type de nourriture
d. – Affichage et réglage de l'heure / de la durée / du type de nourriture
e. – Touche température / groupe de nourriture
f. – Affichage et réglage température / poids
g. – Voyants du niveau d'eau / de détartrage
h. – Affichage et réglage du niveau d'eau / de détartrage
i. – Touches « + » et « - »
j. – Touches marche et arrêt

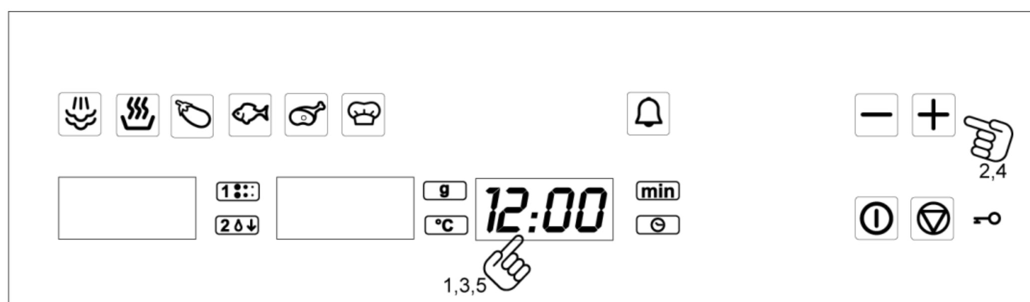
Installation de base

Installation initiale

Après raccordement à la ligne de votre four à vapeur ou après une coupure de courant, l'affichage de l'heure clignote pour indiquer que l'heure n'est pas correcte. Le four ne fonctionnera pas jusqu'à ce que l'heure, le paramètre de dureté de l'eau et la calibration ne soient réglés.

Pour régler l'heure et le paramètre de dureté de l'eau, suivez les consignes mentionnées dans les chapitres suivants.

Réglage de l'heure



Pour régler l'heure, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Clock (Heure)**. Les chiffres des heures clignoteront (pas nécessaire si votre four à vapeur est branché pour la première fois ou après une coupure de courant).
2. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour remettre l'heure exacte.
3. Appuyez à nouveau sur la touche **Clock (Heure)** pour régler les minutes. Les chiffres des minutes clignoteront.
4. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour remettre les minutes exactes.
5. Pour finir, appuyez à nouveau sur la touche **Clock (Heure)**.

Masquer/montrer l'heure

Si l'affichage de l'heure ne vous convient pas, vous pouvez le masquer en gardant la touche **Clock (Heure)** appuyée pendant 3 secondes. Les points qui séparent les heures des minutes clignoteront mais les autres éléments normalement affichés seront masqués. Si vous souhaitez à nouveau afficher l'heure, appuyez à nouveau sur la touche Clock (Heure) pendant 3 secondes.

Réglage de la dureté de l'eau

L'appareil est équipé d'un système qui détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Le système peut être optimisé pour les foyers disposant d'une eau très douce (même si celle-ci résulte de l'utilisation d'un adoucisseur d'eau) et disposant d'une eau très dure, en changeant les réglages de la dureté de l'eau de l'utilisateur (voir le tableau ci-dessous).

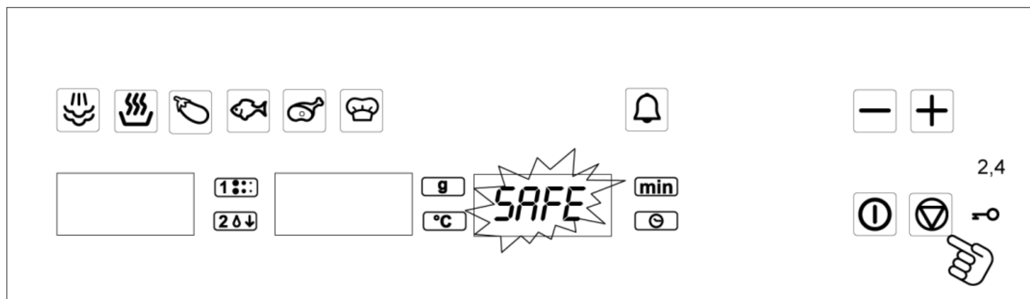
Pour régler les paramètres de dureté de l'eau, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)**. Les chiffres de la dureté clignoteront sur l'affichage détartrage (pas nécessaire si votre four à vapeur est branché pour la première fois ou après une coupure de courant).
2. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour régler correctement le paramètre de dureté de l'eau, en fonction du tableau ci-dessous.
3. Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)** pour enregistrer le paramètre. L'affichage Détartrage s'éteint.

Type	Dureté de l'eau				Affichage
	Ca + mg (ppm)	Degrés anglais [°da]	Degrés français [°df]	Degrés allemands [°da]	
Douce	0 à 150	0 à 11	0 à 15	0 à 8	1
Moyenne	151 à 350	12 à 25	16 à 35	9 à 20	2
Dure	501 à 500	26 à 35	36 à 50	21 à 28	3

Réglages essentielsDispositif de sécurité

Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter que les enfants ne l’utilisent).



1. Pour bloquer le four, appuyez sur la touche **Stop** pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et le mot « SAFE (SECURITE) » sera **affiché**. Le four est alors bloqué et ne peut pas être utilisé.

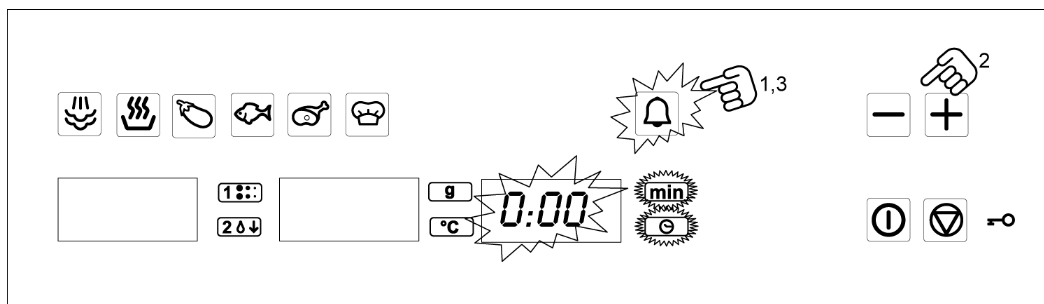
2. Pour débloquer le four, appuyez sur la touche **Stop** pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et l’heure sera à nouveau **affichée**

.

Réglages essentiels

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un minuteur. Elle peut être utilisée à n'importe quel moment et indépendamment de toutes les autres fonctions.



Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**. La touche de fonction s'allume et l'affichage de l'heure clignote.
2. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour remettre la minuterie.
3. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** pour enregistrer. La minuterie commencera à décompter.

Quand le temps indiqué s'est écoulé, le four émettra trois bips qui se répéteront toutes les 30 secondes ou jusqu'à ce que vous ailliez appuyé sur les touches **Timer (Minuterie)** ou **Stop**.

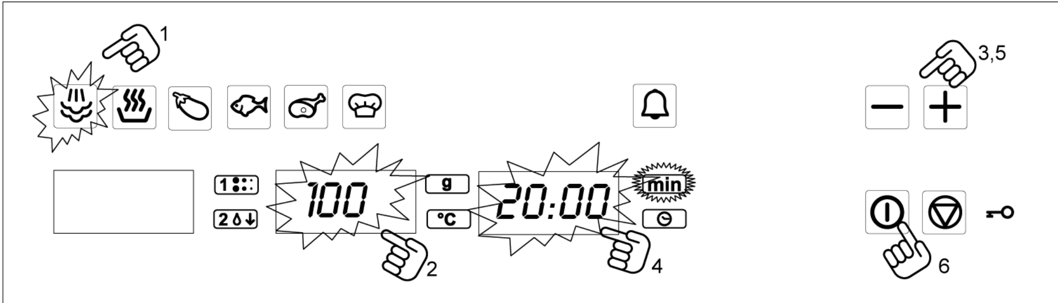
Pendant le fonctionnement de la minuterie, le voyant de la minuterie est allumé. L'affichage et les voyants indiquent les éléments suivants :

1. En l'absence d'autres fonctions, l'affichage de l'heure indique le décompte de la minuterie.
2. Si une fonction est active, les affichages et les voyants indiquent les paramètres normaux de fonction. Pour vérifier le temps qu'il reste, appuyez sur la touche Timer (Minuterie). L'affichage de l'heure indiquera brièvement la minuterie et les indications de la fonction s'afficheront à nouveau après 10 secondes ou une fois que la touche Timer (Minuterie) ait été appuyée.

Fonctions essentielles

Fonction vapeur

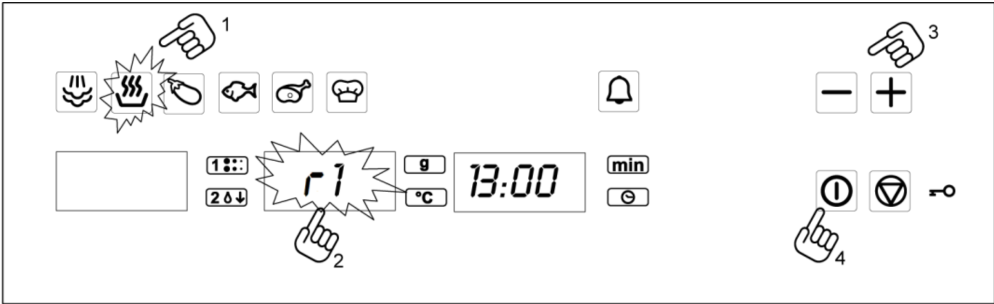
Utilisez cette fonction pour cuisiner toute sorte de légumes, riz, céréales et viande. Elle est également conseillée pour extraire le jus des baies et pour une action conjointe de décongélation et de cuisson des légumes.



1. Appuyez sur la touche **Steam function (fonction vapeur).** La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la touche **Température** pour régler la température souhaitée. Le voyant respectif clignotera. Si vous n'appuyez pas sur cette touche, le four fonctionnera à 100 ºC.
3. Pour changer la température, appuyez sur les touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche **Duration (Durée)** pour changer le temps de fonctionnement. Le voyant respectif clignotera. Ce réglage est optionnel. Passez directement au point 6 si vous ne souhaitez pas régler la durée.
5. Sélectionner le temps de fonctionnement que vous souhaitez en appuyant sur les touches « **+** » et « **-** » (par exemple, pour 20 minutes).
6. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Régénération & Stérilisation

Utilisez cette fonction pour régénérer des plats et des plats préparés ou pour stériliser et cuisiner des fruits.



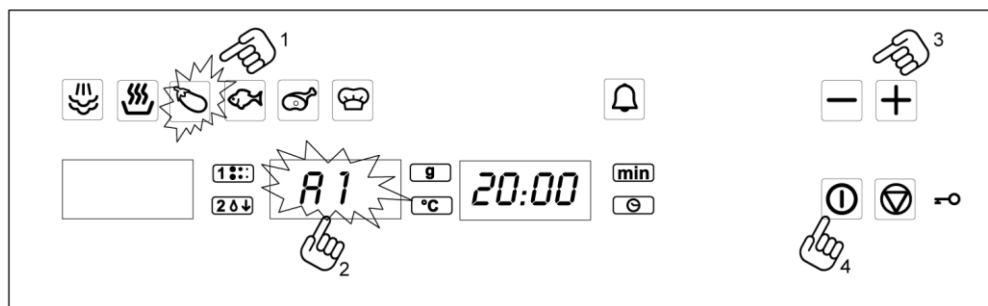
1. Appuyez sur la touche **Regenerating Function (fonction régénération)**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche Food group (groupe de nourriture)** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Pour changer le programme, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** », par exemple « r 01 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Programme	Type de nourriture	Température ºC	Temps (min)	Instructions
r 1	Plats	100°C	13	
r 2	Plats préparés / congelés	100°C	18	Retirez le couvercle du récipient et positionner le sur la grille.
r 3	Haricots	100°C	35	**Stérilisation :**
r 4	Cerises	80°C	35	Les temps et températures sont basés sur des récipients de 1L.
r 5	Prunes	90°C	35	

Fonctions spéciales

Cuisson des légumes

Utiliser cette fonction pour la cuisson des légumes selon le tableau ci-dessous.



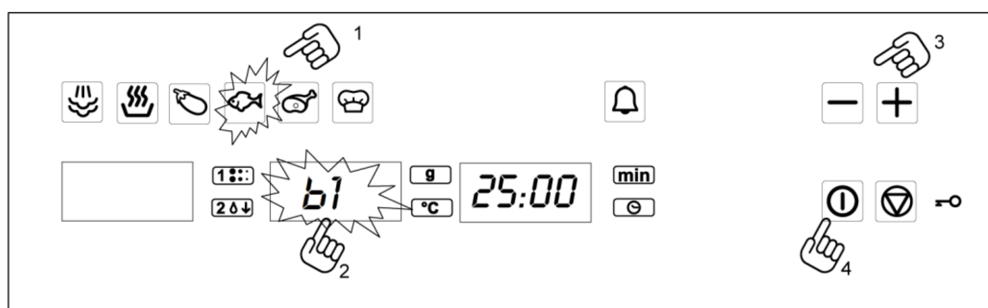
1. Appuyez sur la touche de fonction **Cuisson des légumes**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « A 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner les légumes, température et temps.

Programme	Type de légumes	Température ºC	Temps (min)
A 1	Brocoli / fleurette	100°C	20
A 2	Chou-fleur / fleurette	100°C	25
A 3	Pommes de terre / morceaux	100°C	25
A 4	Pois	100°C	15
A 5	Asperges	100°C	25

Cuisson du poisson

Utilisez cette fonction pour la cuisson des types de poissons décrits dans le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche de fonction **Cuisson du poisson.** La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « b 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

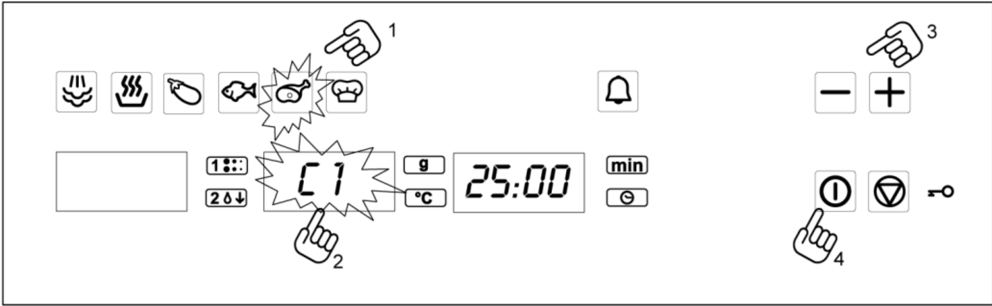
Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner le poisson, température et temps.

Programme	Type de poisson	Température ºC	Temps (min)
b 1	Truite	80°C	25
b 2	Crevette	90°C	15
b 3	Filet de poisson	80°C	18
b 4	Moules	100°C	25
b 5	Homard	100°C	30

Fonctions spéciales

Cuisson de la viande

Utilisez cette fonction pour la cuisson des types de viande décrits dans le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche de fonction **Cuisson de la viande**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « C 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

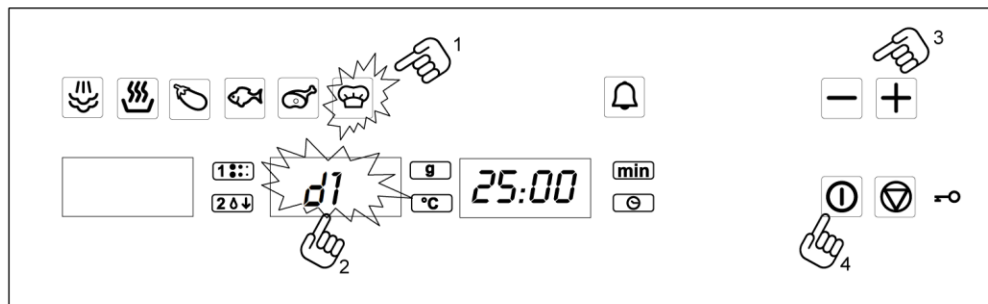
Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner la viande, température et temps.

Programme	Type de viande	Température ºC	Temps (min)
C 1	Blanc de poulet	100 ºC	30
C 2	Bacon / morceaux	100 ºC	45
C 3	Escalope de dinde	100 ºC	20
C 4	Filet de porc, entier	100 ºC	25
C 5	Saucisses de Vienne	90 ºC	15

Fonctions spéciales

Cuisson des plats d'accompagnement

Utilisez cette fonction pour cuisiner la nourriture décrite dans le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche de fonction **Décongeler & Cuisiner**. La touche fonction s'allume
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « d 01 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

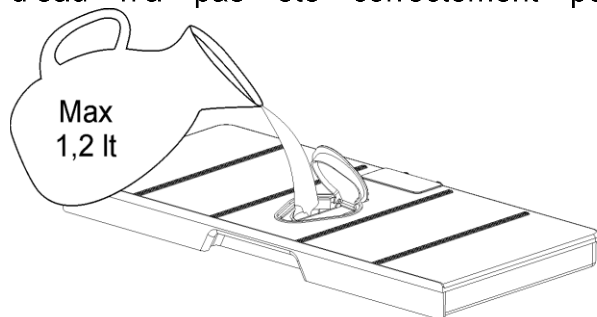
Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner & décongeler, température et temps.

Programme	Type de nourriture	Température ºC	Temps (min)
d 1	Quenelle à la levure	100°C	20
d 2	Quenelle à la levure	100°C	25
d 3	Quenelle enveloppée	100°C	30
d 4	Riz	100°C	35
d 5	Lentilles	100°C	40

Alimentation en eau

Remplir le réservoir d'eau

Il est nécessaire que le réservoir d'eau soit plein pour que l'appareil fonctionne correctement. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué par la marque « MAX », en utilisant de l'eau potable froide et introduisez le réservoir dans l'emplacement situé au dessus de la cavité (approximativement 1L). Si l'indication « rES » s'allume, cela signifie que le réservoir d'eau n'a pas été correctement positionné.



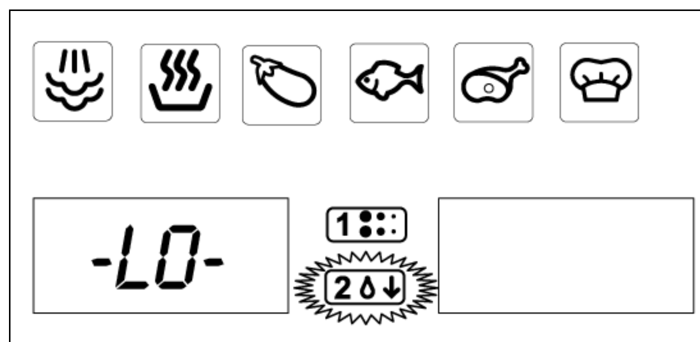
Indication du niveau d'eau

Leniveau du réservoir d'eau est indiqué sur quatre niveaux :
"-L0-" 0%-20%

"-L1-" 20%-60%

"-L2-" 60%-100%

Ces indications sont affichées dans la partie la plus à gauche du cadran.



Remarque : Pour templir le réservoir, retirer le complètement. Attendez approximativement >20 secondes avant d'installer à nouveau le réservoir d'eau.

Remplir à nouveau l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson de 50 à 60 minutes. Si, néanmoins, il est nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, cela sera signalé parun message "- L0 -" qui signifie que le réservoir d'eau est vide.

Attention ! Ne remplissez le réservoir d'eau qu'à un maximum de 0,5 litre pour vous assurer que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle sera renvoyée dans le réservoir. RISQUE DE DEBORDEMENT.

Vider le réservoir d'eau

Quand l'appareil est éteint, l'eau résiduelle est renvoyée dans le réservoir. Pendant que l'eau est renvoyée, l'affichage indique « PUMP ». Ce message reste affiché jusqu'à ce que la température de l'eau atteigne 75º C, température à partir de laquelle elle sera renvoyée dans le réservoir.

Attention ! L'eau dans le réservoir peut être chaude. Risque de brûlures !

Une fois que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau, l'affichage indiquera le message « DEP » qui nécessite de procéder aux actions suivantes :

1. Retirez et videz le réservoir d'eau.
2. Séchez le réservoir d'eau et réintroduisez le dans l'emplacement situé au-dessus de la cavité. Nettoyez et séchez l'enceinte de cuisson.
3. Maintenez la porte de l'appareil ouverte pour laisser l'enceinte de cuisson refroidir et sécher complètement.

NOTE IMPORTANTE : Il est conseillé de retirer le réservoir d'eau et de le vider après chaque cycle de cuisson. Ceci permet d'éviter la prolifération de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.

L'avertissement peut être éliminé en appuyant sur la touche **Stop** et en poursuivant le nouveau cycle de cuisson sans retirer et vider le réservoir d'eau.

Pendant le fonctionnement du four...

Interrompre un cycle de cuisson

Vous pouvez interrompre un la cuisson à n'importe quel moment en appuyant une seule fois sur la touche **Stop.**

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche **Stop** est appuyée afin de graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

A ce moment là:

- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. **Risque de brûlures !**
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez :

1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermer la porte et appuyer sur la touche **Start (Démarrer)**.

Changer les paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement (temps et température) pendant le fonctionnement du four ou quand la cuisson a été interrompue, en procédant comme suit :

3. Pour changer le temps, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** ». Le nouveau temps réglé est immédiatement validé.
4. Pour changer la température, appuyez sur la touche de sélection de la température et l'affichage et le voyant respectif clignoteront. Pour changer le paramètre, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » et confirmez votre sélection en appuyant à nouveau sur la touche de sélection de la température

Annuler un cycle de cuisson

Si vous souhaitez annuler le cycle de cuisson, appuyez sur la touche **Stop** deux fois.

Vous entendrez 3 bips et le message « End » s'affichera.

Fin du cycle de cuisson

A la fin d'une durée déterminée ou quand vous appuyez sur la touche **Stop** pour signifier la fin du cycle de cuisson, la fonction de réduction de vapeur du four se met en marche.

Cette fonction laisse la vapeur s'échapper graduellement de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

A la fin du processus, vous entendrez trois bips et le mot « **End** » s'affichera.

Pendant le fonctionnement du four...

Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

Les bips se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyiez sur la touche **Stop**.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui

permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

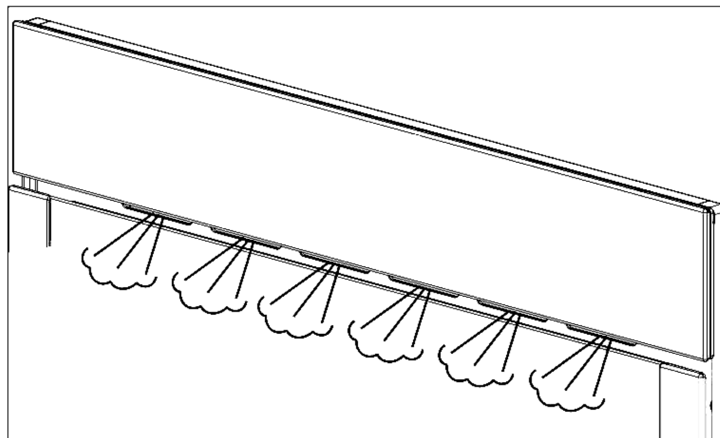
Lorsque l'affichage indique le mot « DEP », cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

Écoulement de vapeur

C'est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four.

Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.



Eau résiduelle dans le four

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon.

Tableaux et conseils

Utilisation des accessoires

Le bac de cuisson perforé sert à étuver des légumes, de la viande ou de la volaille frais ou congelés. Il est donc important que le bac de cuisson non perforé soit placé au premier niveau des supports en partant du bas. L'humidité va ainsi s'y déposer en gouttelettes et ne salira pas l'appareil. Le bac perforé contenant les aliments doit être placé au deuxième niveau en partant du bas.

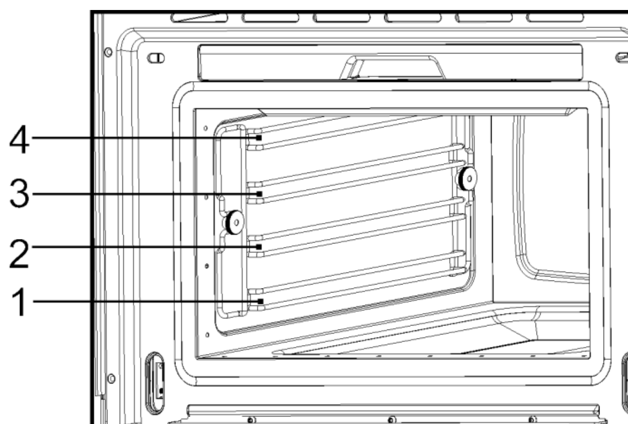
Le bac non perforé sert à étuver les aliments délicats, par ex. de la compote, des quenelles et les plats à base d'eau.

La grille s'utilise pour étuver les récipients de cuisson plus petits que l'emplacement prévu comme par exemple des coupes à dessert et pour régénérer des assiettes.

Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

Les valeurs de durée de cuisson et de température sont fournies à titre indicatif. En fonction du type d'aliment et de sa constitution, la durée de cuisson

Réelle peut varier..



Poisson

Poisson	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Dorade	800-1200 g	80	30-40	bac perforé	2
Truite	4 x 250 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de saumon	500-1000 g	80	15-25	bac perforé	2
Truite saumonée	1000-1200 g	80	25-35	bac perforé	1/2
Crevettes	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Moules vertes	1000-1500 g	100	25-35	bac perforé	2
Filet de flétan	500-1000 g	80	20-25	bac perforé	2
Bucardes	500-1000 g	100	10-20	bac perforé	2
Homard, TK	800-1200 g	100	25-30	bac perforé	1/2
Filet de cabillaud	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Moules	1000-1200 g	100	15-25	bac perforé	2
Omble	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de thon	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Sandre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2

Tableaux et conseils

Viande

Viande	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Accessoire/ Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Boulettes de poulet	4-10	100	40-45	bac perforé	2
Poitrine de poulet	4-6	100	25-35	bac perforé	2
Côte de porc façon Kassel	500g -1000g	100	40-50	bac perforé	2
Escalope de dinde	4-8	100	20-25	bac perforé	2
Filet de porc entier	4-8	100	20-30	bac perforé	2
Saucisses		80-100	10-15	bac perforé	2

Œufs

Œufs	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Œuf au plat	100	10-15	grille	2
Œuf dur	100	15	grille	2
Œuf à la coque	100	10-12	grille	2

Garniture

Garniture	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Céréales + liquide	200g + 400ml	100	30-35	grille, coupe en verre	2
Semoule + liquide	200g + 300ml	100	10-20	grille, coupe en verre	2
Lentilles + liquide	200g + 375ml	100	20-50	grille, coupe en verre	2
Riz + liquide	200g + 250ml	100	25-40	grille, coupe en verre	2

Tableaux et conseils

Légumes

Légumes/ frais		Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Aubergines	En tranches	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	35-45	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs avec la tige	100	25-30	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs sans la tige	100	15-20	bac perforé	2
Choux-fleur	Bouquets	100	25-30	bac perforé	2
Choux-fleur	La tête entière	100	40-45	bac perforé	1
Pois		100	30-35	bac perforé	2
Fenouil	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Fenouil	Coupé en deux	100	20-30	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très petites	100	20-25	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très grosses	100	45-50	bac perforé	2
Pommes de terre sans peau	En cubes	100	20-25	bac perforé	2
Chou-rave	En lamelles	100	20-25	bac perforé	2
Haricots mange-tout		100	15-20	bac perforé	2
Carottes	En rondelles	100	25-30	bac perforé	2
Épis de maïs		100	50-60	bac perforé	2
Poivrons	En lamelles	100	12-15	bac perforé	2
Piments		100	12-15	bac perforé	2
Champignons	En quartiers	100	12-15	bac perforé	2
Poireaux	En rondelles	100	10-12	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	25-35	bac perforé	2
Céleri	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Asperges		100	20-35	bac perforé	2
Épinards		100	12-15	bac perforé	2
Céleri en branches		100	25-30	bac perforé	2
Courgettes	En rondelles	100	12-18	bac perforé	2

Tableaux et conseils

Quenelles

Quenelles	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Buchtel	100	20-30	bac non perforé	2
Dampfnudel	100	15-20	bac non perforé	2
Hefeklöße	100	15-25	bac non perforé	2
Semmelknödel	100	20-25	bac non perforé	2
Serviettenkloß	100	25-30	bac non perforé	2

Desserts

Desserts	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Compote de pommes	500-1500 g	100	15-25	bac non perforé	2
Compote de poires	500-1500 g	100	25-30	bac non perforé	2
Crème brûlée		80	20-25	grille-coupes	2
Crème caramel		80	25-30	grille-coupes	2
Yaourt		40	4-6 h.	grille-coupes	2
Compote de pêches	500-1500 g	100	15-20	bac non perforé	2

Fruits (Stériliser/réduire)

Fruits	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Poires	4-6 verres de 1L	100	30-35	grille	1
Cerises	4-6 verres de 1L	80	30-35	grille	1
Pêches	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1
Prunes	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1

Régénérer

Réchauffer	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Assiette	1-2	100	12-15	grille	2
Assiette	3-4	100	15-20	grille	2
Plat préparé		100	15-20	grille	2

Blanchir

Légumes	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Par ex. haricots, poireaux		100	10-12	bac perforé	2
Chou vert	1000-2000 g	100	12-16	bac perforé	2
Chou frisé	10-20	100	12-15	bac perforé	2
Chou blanc, entier	2000-2500 g	100	30-45	bac perforé	1
Tomates, vidées		80	12	grille	2

Tableaux et conseils

Décongeler

Légumes/ garnitures		Température en ºC	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Brocoli	Fleurs avec tige	100	15-20	bac perforé	2
Macédoine de légumes		100	15-20	bac perforé	2
Feuilles d'épinards	Portions	100	10-15	bac non perforé	2
Chou-fleur	Bouquets	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	15-25	bac perforé	2
Chou vert	Gros morceau	100	25-35	bac non perforé	2
Carottes	En rondelles	100	15-20	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	20-25	bac perforé	2
Asperges		100	25-30	bac perforé	2
Plats préparés		100	selon le besoin	grille	2
Pain		100	10-25	grille	2
Riz		100	15-25	bac non perforé	2
Lentilles		100	15-20	bac non perforé	2
Nouilles		100	15-20	bac non perforé	2

Cuisson sur 2 niveaux

Quelques consignes:

Pour une cuisson sur deux niveaux, les récipients doit toujours être placée aux niveaux 2 ou 3 e au niveau 1 en partant du bas.

Temps de cuisson différents sont contrôlés comme suit:

Les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long doivent être placés dans la partie supérieure du four. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court sont donc placés au premier niveau. **Un exemple:** Légumes, pommes de terre et poisson.

Mettez les légumes et les pommes de terre dans des récipients sur la grille au niveau 2 ou 3 en partant du bas.

Mettez le poisson au premier niveau en partant d'en bas.

Si vous utilisez le bac perforé pour cuire du poisson, placez le bac non perforé en bas de l'appareil pour recueillir les gouttes de jus de poisson. L'appareil reste propre.

Temps de cuisson: Légumes et pommes de terre 25-35 min.

Temps de cuisson: poisson (selon l'espèce) 15-25 min.

Réglez une durée de cuisson maximale, les différents niveaux permettent de cuire les mets pour que tout soit prêt en même temps et que rien ne soit trop cuit.

Entretien

Nettoyage de l’enceinte de cuisson

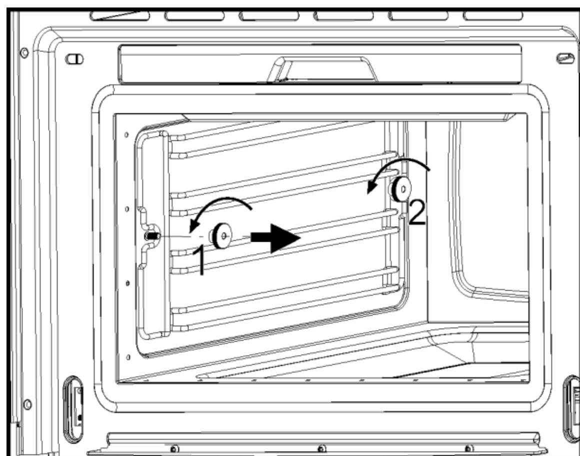
N’utilisez jamais de produit nettoyant agressif comme des éponges à récurer, des éponges métalliques, etc. Cela peut endommager la surface de l'enceinte de cuisson.

Nettoyez l’enceinte de cuisson à chaud avec un torchon humide. Pour terminer, essuyez avec un chiffon.

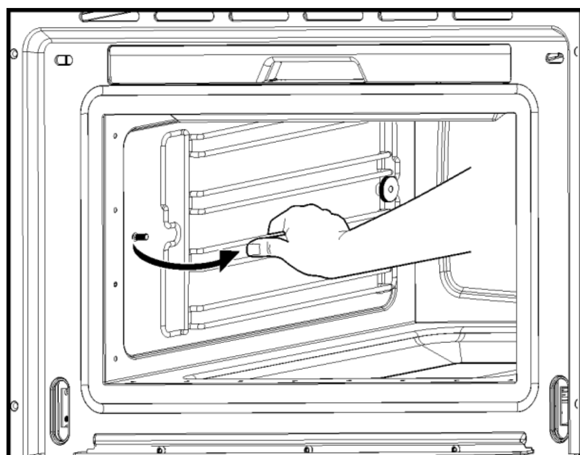
Pour faciliter le nettoyage, les supports latéraux peuvent être enlevés (voir chapitre suivant).

Décrocher les supports latéraux

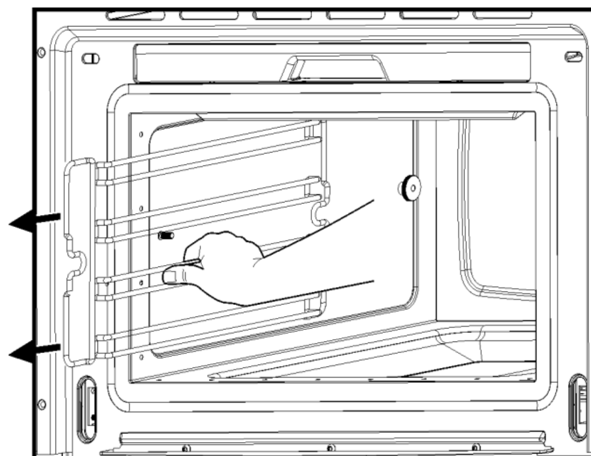
Dévissez l’écrou 1 à l’avant du support dans le sens inverse des aiguilles d’une montre.



Dévissez légèrement l’écrou 2 de la surface de fixation du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne pas ôter l'écrou.



Tirez légèrement le support vers l’avant et sortez-le du four.



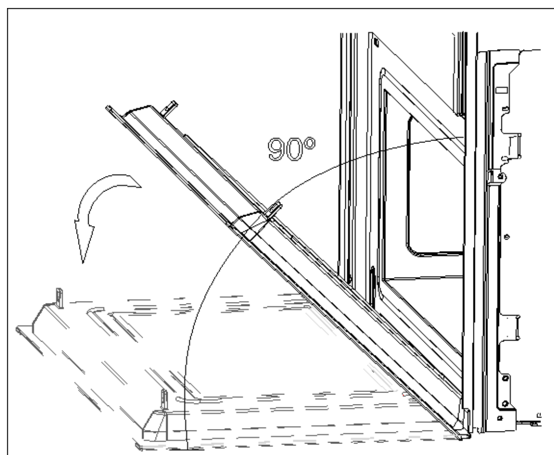
Pour remettre en place les supports, glissez-les dans l’écrou 2.

Vissez l’écrou 1 dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la butée, revissez fermement l’écrou 2.

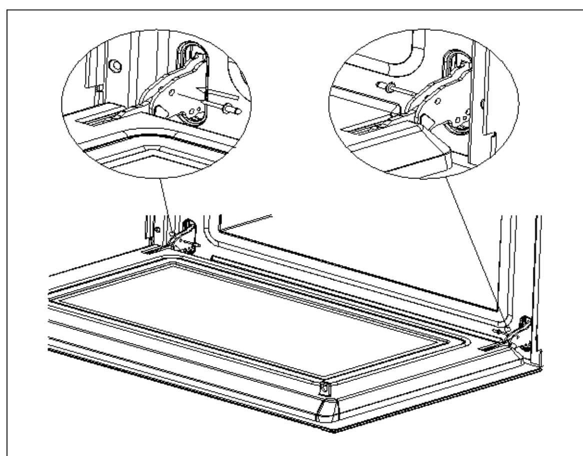
Entretien

Enlever la porte de l’appareil

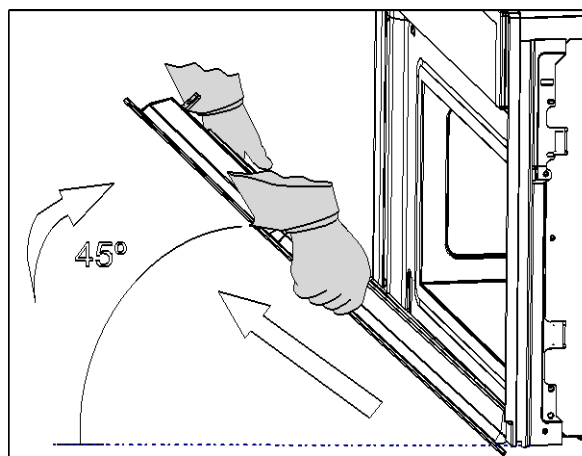
1. Ouvrez la porte au maximum.



2. Placez deux chevilles dans les gongs de la porte.



3. Fermez la porte juste ce qu’il faut pour pouvoir la soulever.



4. Pour remettre la porte en place, insérez les charnières dans les trous.
5. Ouvrez la porte au maximum et enlevez les chevilles.

Entretien

Détartrage

À chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur, quelle que soit la dureté de l'eau (c.-à-d. de la contenance en calcaire de l'eau)

La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Si le four est utilisé à raison de 4x30 minutes par semaine, le détartrage doit s'effectuer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage après
Très douce	18 mois
Moyenne	9 mois
Très dure	6 mois

L'appareil détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Le voyant de détartrage s'allume. Si le détartrage n'est pas effectué, le voyant se met à clignoter. Si après plusieurs cuissons, l'appareil n'est toujours pas détartré, le fonctionnement sera bloqué. Le message « CAL » s'affiche et les voyants clignotent.

REMARQUE IMPORTANTE: si l'appareil n'est pas détartré, l'appareil fonctionnera moins bien ou sera endommagé.

Produits détartrants appropriés

Pour le détartrage, utilisez le produit détartrant « durgol ».

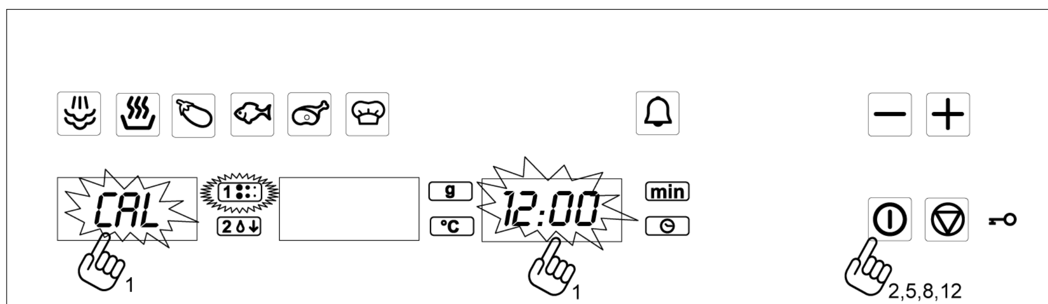
Ce produit vous permet de détartrer votre appareil de façon professionnelle et adéquate. Disponibles via le service après vente.

Attention! N'utilisez pas de vinaigre ou de produit nettoyant à base de vinaigre car cela pourrait endommager le circuit d'eau interne.

Les produits détartrants classiques ne sont pas appropriés. Ils peuvent contenir des additifs favorisant le développement de mousse..

Nettoyage et entretien

Procédure de détartrage



Attention : Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le processus de détartrage.

L'appareil peut être détartré que la porte de l'appareil soit ouverte ou fermée. L'appareil doit être éteint pour que le cycle de détartrage commence.

Pour lancer le cycle de détartrage, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)**. L'affichage indique « **CAL** » et un bip intermittent se fait entendre.
2. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**.
3. Lorsque l'affiche indique « **0,5L** », retirez le réservoir d'eau.
4. Versez 0,5 litre d'un produit détartrant approprié dans le réservoir d'eau et remettez le réservoir d'eau.
5. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le cycle de détartrage commence et prend environ 30 minutes.
6. Lorsque « **1.0L** » clignote sur l'affichage détartrage et que le four émet un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau.
8. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le premier cycle de rinçage commence.
9. Lorsque « **1.0L** » clignote à nouveau sur l'affichage détartrage et que le four émet un autre bip, retirez et videz le réservoir d'eau.

10. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau.

12. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le deuxième cycle de rinçage commence.

13. Quand le cycle de rinçage est terminé, l'affichage indique « **End** ».

14. Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau.

Nettoyage et maintenance de l’appareil

Attention! Le nettoyage doit être effectué lorsque l’appareil est hors tension. Retirez la fiche de la prise ou bien débranchez le circuit électrique de l’appareil.

N’utilisez pas de produit nettoyant ou de produit à récurer agressif, de serpillère abrasive ni d’objets tranchants car leur action peut laisser des traces sur l’appareil.

N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur.

Façade

Un chiffon humide suffit à nettoyer l’appareil. Si l’appareil est très encrassé, utilisez de l’eau additionnée de quelques gouttes de produit de vaisselle. Essuyez ensuite l’appareil avec un torchon sec.

Pour les **appareils avec une façade en aluminium**, utilisez un nettoyant pour vitres doux et un torchon doux et non pelucheux. Essuyez la façade horizontalement, sans exercer de pression sur la surface.

Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, d’amidon et de blanc d’œuf. Ces tâches peuvent provoquer une corrosion.

Ne laissez pas l’eau pénétrer dans l'enceinte de cuisson.

Aire de cuisson

Nettoyez les surfaces intérieures après chaque utilisation à l’aide d’un torchon humide. Laissez la porte ouverte afin que l’enceinte de cuisson refroidisse et sèche.

N’utilisez pas de produit nettoyant agressif pour éliminer les tâches tenaces. **N’utilisez ni de nettoyant pour four ni d’autre produit récurant agressif.**

Maintenez la porte et les parois de l’appareil propres en permanence afin de garantir son parfait fonctionnement.

Ne laissez pas rentrer d’eau dans les aérations.

Le cache en verre de la lampe se trouve sur le haut de l’appareil et peut facilement être enlevé pour le nettoyage. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau additionnée de produit de vaisselle.

Accessoires

Nettoyez chaque accessoire après utilisation. Si l’accessoire est très sale, laissez-le tremper d’abord et utilisez ensuite une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Que faire en cas de disfonctionnement?

ATTENTION! Toute réparation ne doit être effectuée que par un technicien. Toute intervention effectuée par une personne autre que la personne autorisée par le fabricant est dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être résolus sans recourir au service après vente:

- **Il n’y a plus d’affichage !** Vérifiez si:

- l’affichage de l’heure a été désactivé (voir section sur les réglages de base).

- **Rien ne se passe lorsque vous appuyez sur les touches!** Vérifiez si:

- le verrouillage de sécurité est actif (voir section sur les réglages de base).

- **L’appareil ne fonctionne pas!** Vérifiez si:

- la fiche est bien enfoncée dans la prise,

- le circuit électrique de l’appareil est branché.

- **Des bruits se produisent pendant la marche de l’appareil!**

- Il s’agit de bruits liés au fonctionnement qui peuvent se produire pendant la durée de production de vapeur, par exemple lors du pompage de l'eau par le générateur de vapeur.

- Ces bruits sont normaux, il n’y a aucun problème.

- **Les aliments ne chauffent pas ou très lentement!** Vérifiez si:

- vous avez choisi la bonne température et la bonne durée de cuisson,

- vous avez introduit une quantité d’aliment supérieure ou inférieure à d’habitude à l'intérieur de l'appareil.

- **Si le message « Err_ » s’affiche, veuillez contacter le service client.**

- **Après la fin d'un processus de cuisson, un bruit retentit!** Ce n’est pas un problème.

- Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un moment. Il s’éteint lorsque la température est suffisamment redescendue.

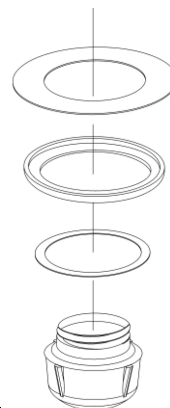
- **L’appareil fonctionne mais l’éclairage intérieur n’est pas allumé!**

- Si toutes les fonctions marchent correctement, alors l’ampoule est probablement grillée. Vous pouvez continuer à utiliser l’appareil.

Changement de l’ampoule

Procédez comme suit pour changer l’ampoule:

- Débranchez l’alimentation de l’appareil. Retirez la fiche de la prise ou coupez l’alimentation de l’appareil.
- Dévissez le cache en verre de la lampe **(1)**.
- Retirez l’ampoule halogène **(2)**. **Attention! L’ampoule peut être très chaude.**
- Mettez une nouvelle ampoule E14 230-240V / 15W. Suivez les instructions du fabricant de l’ampoule.
- Revissez le cache en verre de la lampe **(1)**.
- Rebranchez l'appareil au circuit électrique



.

Caractéristiques techniques

Affichages

Affichages			Description
Affichage 1	Affichage 2	Affichage 3	
Détartrage			
1			Eau douce.
2	---		Eau moyenne.
3	---	(clock / heure)	Eau dure.
CAL	---		L’appareil doit être détartré.
			Clignotant - commencement du détartrage.
0.6L	---	(clock / heure)	Versez 0,6 litre de solution détartrante dans le réservoir d’eau.
1.0L	---	(clock / heure)	Versez 1 litre d’eau froide dans le réservoir d’eau pour le rinçage.
Réservoir d’eau			
rES	---/(température ou groupe de nourriture)	(réglage de l’heure ou du temps)	Indication qu’il manque le réservoir d’eau.
dEP	---	(clock / heure)	Le réservoir d’eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
Fonctions spéciales			
---	A1 à A5	(réglage de l’heure)	Fonctions spéciales avec des temps et températures prédéfinis.
	b1 à b5		
	C1 à C5		
	d1 à d5		
Chauffage			
---	r1 à r5	(réglage de l’heure)	Fonctions spéciales avec des temps et températures prédéfinis.
Réduction de vapeur			
VAP	---	(Clock / Heure)	Indication que le processus de réduction de vapeur est en cours de fonctionnement.
PUMP	---	(*clock* - relógio)	Indication que l’eau froide pénètre dans la chaudière et que l’eau chaude est renvoyée vers le réservoir d’eau.
FULL	---	(*clock* - relógio)	Le réservoir d’eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
Alertes système			
---	LAMP	(Clock / Heure)	Lampe abîmée.
---	HOt	(Clock / Heure)	La température dans le bloc de cuisson perforé est trop élevée.
	Err1	(Clock / Heure)	Erreur du détecteur de pression.
	Err2	(*clock* - relógio)	Erreur du détecteur de température du four.
	Err3	(Clock / Heure)	Erreur du détecteur de température de la chaudière.
	Err4	(Clock / Heure)	Erreur des détecteurs de niveau de la chaudière.
	Err5	(Clock / Heure)	Erreur des détecteurs de niveau du réservoir d’eau..
	Err6	(Clock / Heure)	Erreur de la pompe à eau.

Propriétés techniques

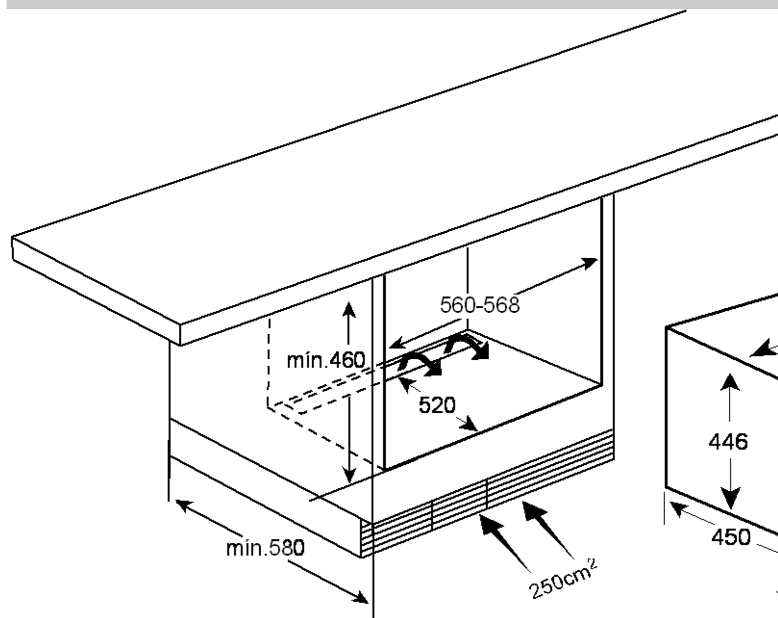
Description des fonctions

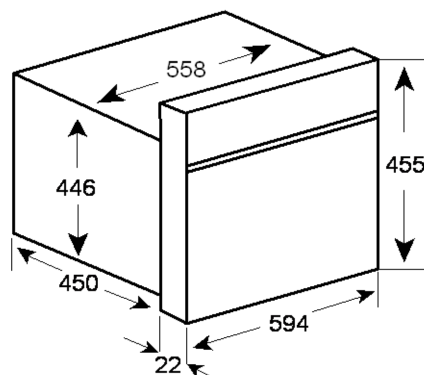
Symbole	Fonction	Nourriture
	Vapeur	Cuisson de toute sorte de légumes, riz, céréales et viande. Extraction du jus des baies. Action conjointe de décongélation et de cuisson des légumes.
	Régénération & stérilisation	Régénération des plats et des plats préparés. Stérilisation / cuisson des fruits.
	Cuisson des légumes	Cuisson de différents types de légumes.
	Cuisson du poisson	Cuisson de différents types de poissons.
	Cuisson de la viande	Cuisson de différents types de viandes.
	Plats d'accompagnement	Cuisson de différents types de plats d'accompagnement.

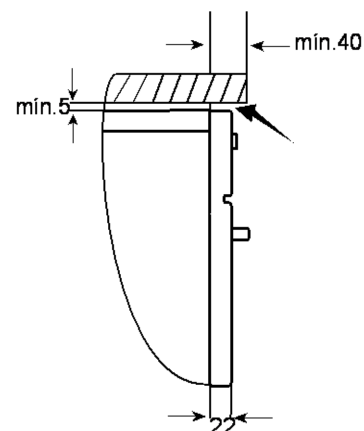
Spécifications

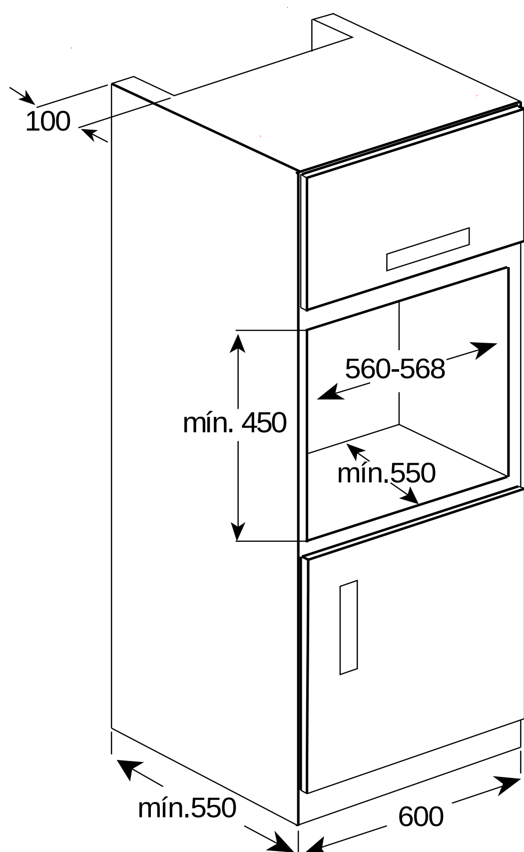
- Tension.. (voir fiche d'identification)
- Puissance .... 1500 W
- Dimensions extérieures (lxhxL) .... 595 x 455 x 472 mm
- Dimensions de l'enceinte de cuisson (lxhxL).. 420 x 210 x 390 mm
- Contenance du four .... 35 l
- Poids .... 32 kg l

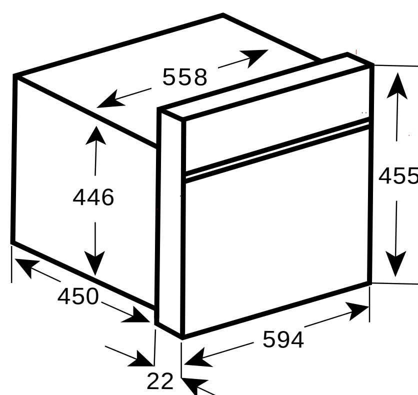
Installation / Einbau / Encastrement

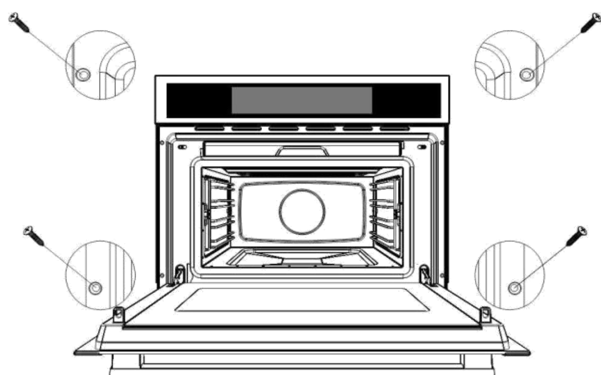












EN

1. Push oven completely into the cabinet and centre it.
2. Open door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

DE

1. Den Dampfgarer in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
2. Die Tür der öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

FR

1. Placez le four à vapeur dans la niche et ajustez-le.
2. Ouvrez la porte du four et fixez l'appareil au meuble de cuisine à l'aide des quatre vis fournies comme indiqué sur le dessin.